

# TSARINE PREMIER CRU

## COMPOSITION

68 % Pinot Noir issu des villages d'Ay,  
d'Avenay Val d'Or et d'Hautvillers  
32 % Chardonnay issu de Chouilly et de Pierry

Dosage 5 gr/l  
Vieillessement en cave depuis avril 2016  
Température de dégustation entre 10°C et 12 °C

## DÉGUSTATION

De fines et délicates bulles  
s'élèvent en un ballet aux reflets  
jaune or.

Un large panel d'arômes  
s'entremêle et compose un  
bouquet à l'équilibre parfait :  
d'abord des notes de tilleul, de  
fruits jaunes et d'épices pour  
ensuite évoluer vers de discrètes  
notes de torréfaction.

La bouche droite et riche se  
structure autour des arômes  
d'abricot et d'amande grillée avant  
de s'achever sur une finale  
minérale.



# TSARINE PREMIER CRU

## RÉCOMPENSES

2018

Sakura Japan Women's Wine  
Awards – Or

2017

Japan Wine Challenge – Platine

## INSPIRATIONS

*Idéal avec un risotto aux cèpes  
ou un homard grillé*

*Avec du gouda au cumin ou en  
dessert avec un financier aux  
noisettes*



L'EXPRESSION selon

*Isabelle Tettier*