

TSARINE

BRUT ROSÉ

COMPOSITION

34% Chardonnay

33% Meunier

33% Pinot Noir (provenant majoritairement des Riceys)

Dosage de 8gr/l

Vieillessement en cave de 24 mois minimum

Température de dégustation entre 8°C et 10°C

DÉGUSTATION

La robe rose rubis de cette cuvée, interpellée par son intensité profonde et son exquise brillance.

Une effervescence délicate de bulles vives et généreuses emporte cette cuvée dans un élan joyeux et aérien de gourmandise.

Les senteurs et saveurs se mêlent dans un tourbillon aromatique de fruits rouges où se retrouvent des notes de fraises, de groseilles et de cassis. L'équilibre minutieux apporte puissance et structure à cette cuvée.

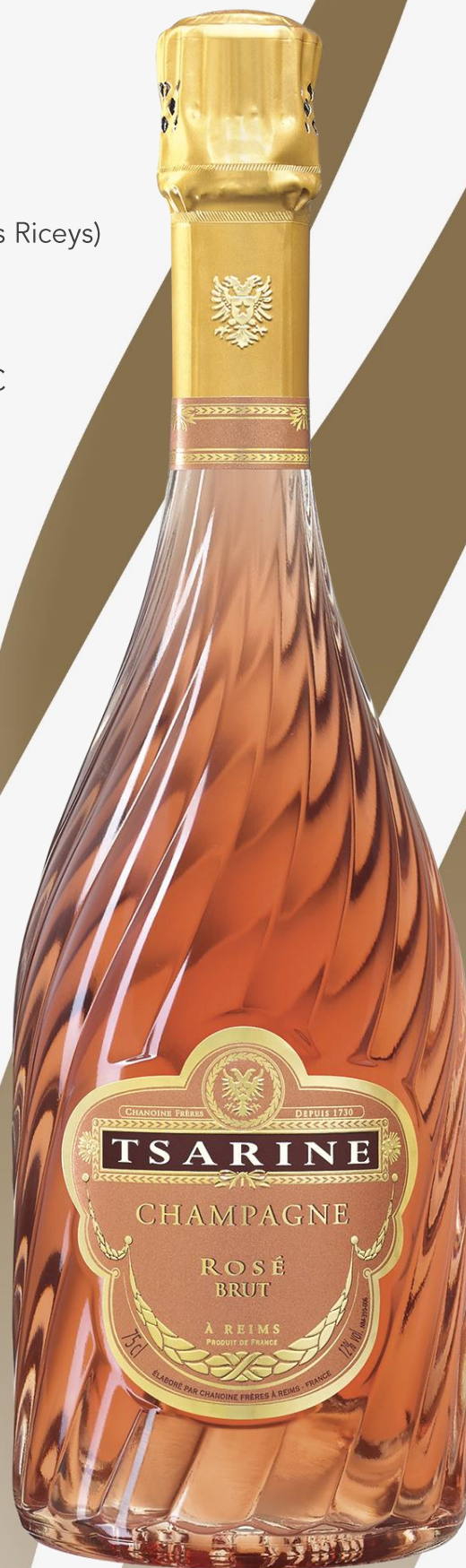
La finale est longue, acidulée et d'une remarquable fraîcheur. Tous nos sens sont en éveil.

INSPIRATIONS

*A l'apéritif accompagné
d'un caviar d'aubergine*

Avec un tartare de dorade

Avec de petits macarons colorés



TSARINE BRUT ROSÉ

RÉCOMPENSES

2021

Berliner Wine Trophy – Médaille d'Or

Gilbert & Gaillard – Médaille d'Argent

Guide Hachette des Vins : 1 ★

Guide Gault et Millau – 14/20

2020

Sakura Japan Women's Wine Awards
– Double Médaille d'Or

The Champagne & Sparkling Wine World
Championships – Médaille d'Or

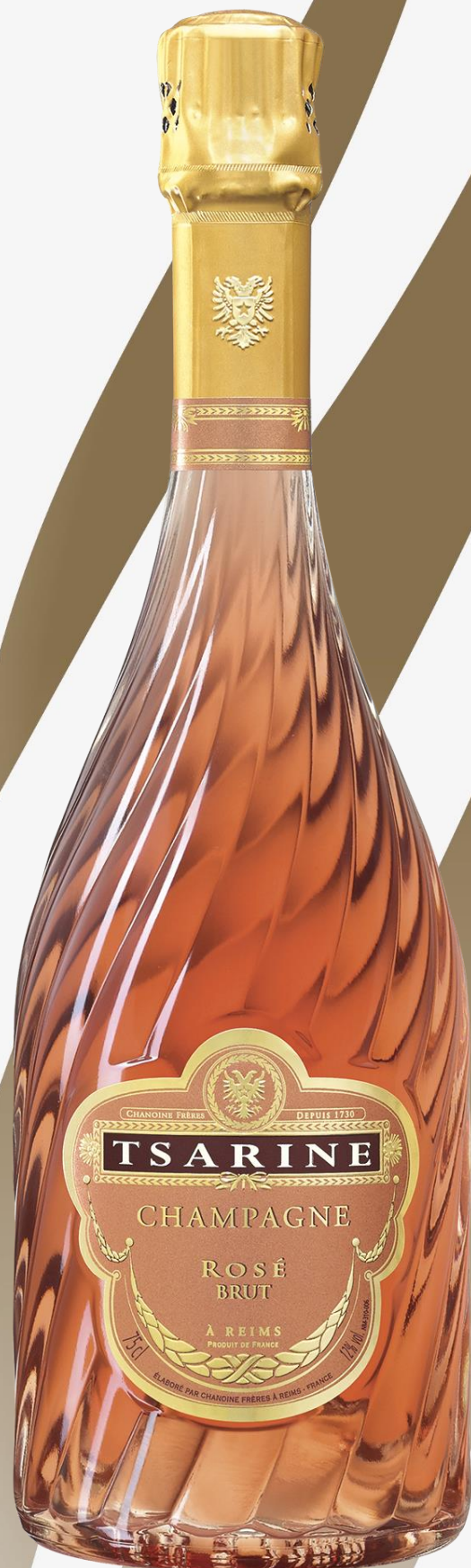
Concours Mondial de Bruxelles
– Médaille d'Argent

2018

Sakura Japan Women's Wine Awards
– Médaille d'Or

Guide Hachette des Vins : 1 ★

« vin très réussi »



LA GOURMANDISE selon

Isabelle Tettier