

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.

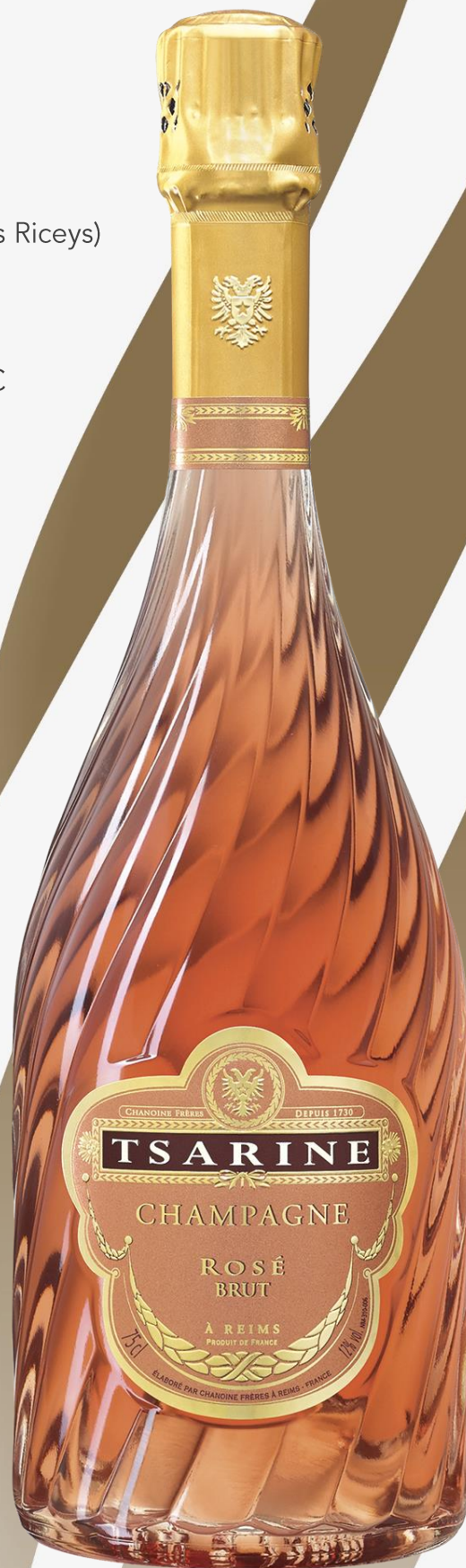
Une effervescence délicate de bulles vives et généreuses emporte cette cuvée dans un élan joyeux et aérien de gourmandise.

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.

LA GOURMANDISE selon

Isabelle Tettier



TSARINE BRUT ROSÉ

INSPIRATIONS

Avec un caviar d'aubergine

Avec un tartare de dorade

Avec de petits macarons colorés

RÉCOMPENSES

MÉDAILLE D'OR

Concours Mondial de Bruxelles - 2023

Berliner Wine Tropher - 2023

Mundus Vini – Spring Tasting - 2023

Gilbert & Gaillard - 2022

Sakura Japan Women's Wine Awards - 2022

International W & S Awards - 2021

Berliner Wine Trophy - 2021

93/100

WineState Magazine – 2022

88/100

Meilleur Sommelier du Monde A.Larsson - 2021

87/100

Wine Enthusiast - 2022

