

TZARINA

COMPOSITION

58% Chardonnay
26% Pinot Noir
16% Pinot Meunier

Dosage à 5 gr/l
Vieillessement en cave minimum de 5 ans
Température de service entre 10°C et 12°C

DÉGUSTATION

La robe or brillante de cette cuvée laisse apparaître quelques reflets émeraude.

Le nez est riche et offre une forte intensité autour de notes d'oranges confites, de pommes rôties légèrement miellées avec quelques touches d'épices et de fruits secs.

La bouche ample et gourmande se structure autour des arômes d'abricot, de citron pour s'achever sur une finale longue et généreuse avec une belle minéralité.

Ce champagne est précis, riche, d'une grande allure avec un beau potentiel de vieillissement.



TZARINA

RÉCOMPENSES

2019

Gault et Millau – 16.5/20

INSPIRATIONS

Idéal avec des mini brochettes de foie gras, pommes et pain d'épices

Avec un tartare de langoustines aux agrumes

Avec un homard poché au sabayon de champagne

En dessert, accompagné d'un pudding mandarine avec une pointe de cannelle

Avec une tarte aux mirabelles



LA PRÉCISION selon
Isabelle Teller