

# TZARINA

## COMPOSITION

58% Chardonnay

26% Pinot Noir

16% 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

2020

Wine Enthusiast Magazine – 93 points

« Ce champagne de prestige en production limitée, dans son élégante bouteille au design givrée, est croquant, avec des notes d'agrumes et de prunes vertes. L'assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay en proportions égales donne un vin riche, vif et puissant, destiné à un certain vieillissement en bouteille. Buvez cette mise en bouteille à partir de 2021. » - ROGER VOSS

2019

Gault et Millau – 16.5/20

« La fragrance est intense, pleine de fraîcheur, marquée par des arômes de fruits jaunes, d'agrumes confits, de chocolat blanc et de nougatine. La bouche riche et avenante, est soutenue par un patchwork de fruits blancs.»

## 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 Tettier*

