

TZARINA

COMPOSITION

54% Chardonnay (Chouilly et Moussy)
41% Pinot Noir (Ecueil, Avenay Val d'or,
Vertus et Ludes)
5% Meunier

Dosage à 4 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 est lumineuse et laisse s'échapper de fines et délicates bulles.

Le nez est riche et épanoui. Il s'ouvre sur des senteurs d'agrumes confits accompagnées de notes pâtisseries.

La bouche ample est parfaitement équilibrée entre structure et vivacité. Des arômes de brioche légèrement toastée se mêlent à ceux de la pâte de coing, de la mandarine avec une pointe de torréfaction.

La finale est longue et saline délicatement épicée.

INSPIRATIONS

*Avec un homard grillé, une poêlée de calamars au citron
Avec un Chaource ou un sorbet au Yuzu*

LA PRÉCISION selon
Isabelle Jellier



TZARINA

RÉCOMPENSES

2021

Gilbert & Gaillard – Médaille d'Or

Gault et Millau – 16/20

« Cette cuvée offre une palette aromatique cohérente et subtile. Fruits à noyau et fruits secs se conjuguent admirablement avec un miellé gourmand. Des notes de cédrat s'invitent harmonieusement. La bouche est riche et homogène de par son vieillissement de 5 ans et son dosage à 5g/l. La finale assure une belle minéralité. A proposer avec un homard bleu grillé aux herbes fines. »

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

LA PRÉCISION selon
Isabelle Jettier

