

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

Vieillesse 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.

*LA PRÉCISION selon
Isabelle Jellier*



TZARINA

INSPIRATIONS

Avec un homard grillé, une poêlée de calamars au citron

Avec un Chaource ou un sorbet au Yuzu

RÉCOMPENSES

DOUBLE MÉDAILLE D'OR

Gilbert & Gaillard - 2022

MÉDAILLE D'OR

Berliner Wine Trophy – 2023

Sakura Japan Women's Wine Awards – 2023

Accord mets & vins : cuisine Thai

Gilbert & Gaillard – 2021

IWC - 2017

93/100

Wine Enthusiast Magazine – 2022 & 2020

« 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

16/20

Gault et Millau - 2021

« 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. »

