

# TSARINE CUVÉE ORIUM

## COMPOSITION

34% Chardonnay

33% Meunier

33% Pinot Noir

Dosage 3 gr/l

Vieillessement en cave de 4 ans

Température de dégustation entre 8°C et 10°C

## DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or cuivré laisse s'éclipser de fines et délicates bulles dans un cordon régulier et dansant.

Le nez pur empreint d'un subtil mélange de fleurs d'acacia, de notes empyreumatiques et des fruits jaunes (abricot, pêche et mirabelle) s'ouvre délicieusement sur des fragrances d'oranges amères et réglisse.

La bouche ample et soyeuse s'achève sur une finale tonique et minérale pour en faire un champagne remarquable d'équilibre.

La douceur sucrée du fruit se révèle naturellement et délicatement tout au long de la dégustation de cette cuvée.



# TSARINE CUVÉE ORIUM

## RÉCOMPENSES

2020

Guide Veron

## INSPIRATIONS

*Avec des sushis de dorade  
ou des sashimis de saumon  
pour débiter la soirée*

*Avec un carpaccio de bœuf  
le midi en terrasse*

*Avec une tarte fine aux abricots  
un dimanche d'été*



LA PURETÉ selon

*Isabelle Teltier*