

TSARINE PREMIER CRU

COMPOSITION

68 % Pinot Noir issu des villages d'Ay,
d'Avenay Val d'Or et d'Hautvillers
32 % Chardonnay issu de Chouilly et de Pierry

Dosage 5 gr/l
Vieillessement en cave depuis avril 2016
Température de dégustation entre 10°C et 12 °C

DÉGUSTATION

De fines et délicates bulles
s'élèvent en un ballet aux reflets
jaune or.

Un large panel d'arômes
s'entremêle et compose un
bouquet à l'équilibre parfait :
d'abord des notes de tilleul, de
fruits jaunes et d'épices pour
ensuite évoluer vers de discrètes
notes de torréfaction.

La bouche droite et riche se
structure autour des arômes
d'abricot et d'amande grillée avant
de s'achever sur une finale
minérale.



TSARINE PREMIER CRU

RÉCOMPENSES

2018

Sakura Japan Women's Wine
Awards – Or

2017

Japan Wine Challenge – Platine

INSPIRATIONS

*Idéal avec un risotto aux cèpes
ou un homard grillé*

*Avec du gouda au cumin ou en
dessert avec un financier aux
noisettes*



L'EXPRESSION selon

Isabelle Tettier