

TSARINE BRUT ROSÉ

COMPOSITION

34% Chardonnay

33% Meunier

33% Pinot Noir (provenant majoritairement des Riceys)

Dosage de 8gr/l

Vieillessement en cave de 24 mois minimum

Température de dégustation entre 8°C et 10°C

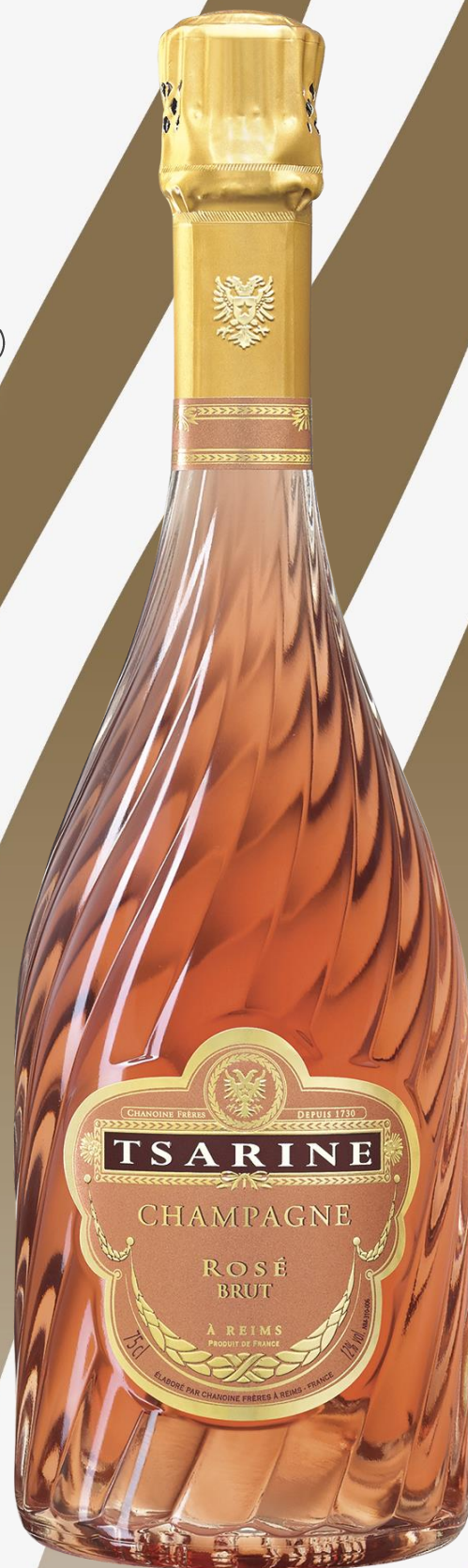
DÉGUSTATION

La robe rose rubis de cette cuvée, interpelle par son intensité profonde et son exquise brillance.

Une effervescence délicate de bulles vives et généreuses emporte cette cuvée dans un élan joyeux et aérien de gourmandise.

Les senteurs et saveurs se mêlent dans un tourbillon aromatique de fruits rouges où se retrouvent des notes de fraises, de groseilles et de cassis. L'équilibre minutieux apporte puissance et structure à cette cuvée.

La finale est longue, acidulée et d'une remarquable fraîcheur. Tous nos sens sont en éveil.



TSARINE BRUT ROSÉ

RÉCOMPENSES

2020

Sakura Japan Women's Wine Awards –
Double Medaille d'Or
Concours Mondial de Bruxelles – Argent

2018

Sakura Japan Women's Wine Awards – Or
1★ « vin très réussi » : Guide Hachette des
Vins

2017

International Wine Challenge - Or
Top 8 Meilleures bouteilles au monde
International W & S Competition – Argent

INSPIRATIONS

*A l'apéritif accompagné
d'un caviar d'aubergine lors
d'un concert ou un pique-nique*

*Avec un tartare de dorade à
l'issue d'un spectacle de danse
contemporaine*

*Avec de petits macarons
colorés après un cours
de Zumba*

LA GOURMANDISE selon

Isabelle Tellier

