



SAVOIR-FAIRE ET COLLECTION 2021/2022



L'EQUILIBRE

L'alliance équilibrée des trois cépages champenois s'exprime avec complémentarité, élégance et légèreté. La forme singulière et unique du flacon Tsarine rappelle l'harmonie de cet assemblage.

L'HERITAGE

C'est en hommage à la Russie des Tsars, et plus particulièrement aux jeunes femmes de la noblesse russe du XIX^e siècle, que les frères Chanoine ont créé la cuvée Tsarine.

L'ESPRIT TSARINE

« Nous avons utilisé le Pinot Noir pour construire notre vin, le Meunier pour l'arrondir en arômes fruités et le Chardonnay pour lui apporter finesse et élégance. Tel est l'esprit de la collection Tsarine. »

Isabelle Tellier
Chef de Cave des Champagnes Tsarine

INSPIREme





TZARINA BRUT
PAGE 4



TZARINE BY ADRIANA
PAGE 7



BLANC DE BLANCS
PAGE 9



PREMIER CRU 5 ANS D'AGE
PAGE 11



CUVÉE ORIUM
PAGE 14



MILLÉSIMÉ 2015
PAGE 17



CUVÉE PREMIUM BRUT
PAGE 22



ROSÉ BRUT
PAGE 27



DEMI-SEC
PAGE 32



CHARDONNAY



PINOT NOIR



MEUNIER

DOSAGE À 5 GR/L
VIEILLISSEMENT EN CAVE MINIMUM DE 5 ANS
TEMPÉRATURE DE SERVICE ENTRE 10°C ET 12°C

La robe or brillante de cette cuvée laisse apparaître quelques reflets émeraude. Le nez est riche et offre une forte intensité autour de notes d'oranges confites, de pommes rôties légèrement miellées avec quelques touches d'épices et de fruits secs. La bouche ample et gourmande se structure autour des arômes d'abricot, de citron pour s'achever sur une finale longue et généreuse avec une belle minéralité. Ce champagne est précis, riche, d'une grande allure avec un beau potentiel de vieillissement.

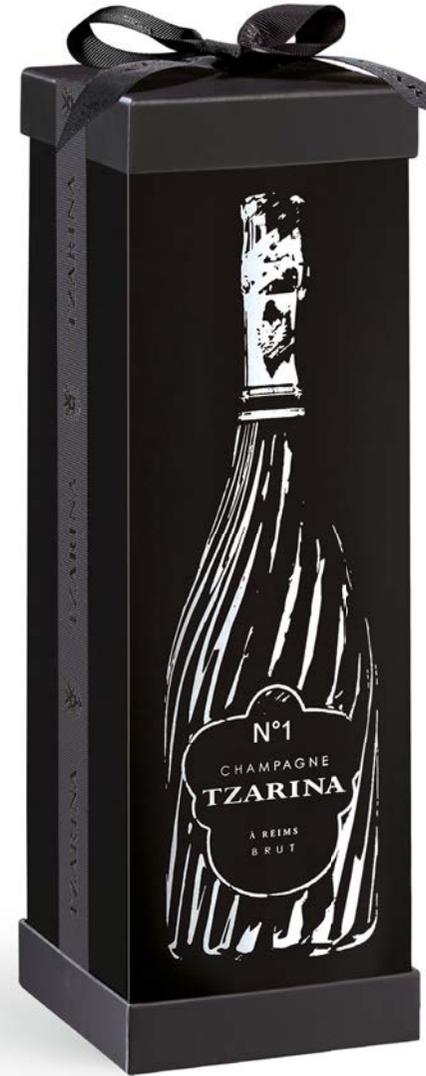


TZARINA



TZARINA BRUT

75^{cl}  6 1,5^L  3



COFFRET TZARINA BRUT*

75^{cl}  3 1,5^L  1

TZARINA

CHAMPAGNE
TZARINA
BRUT
LUX



Light Unique Experience
Light Unique Experience



75^{cl}  6 1.5^L  3

TZARINA BRUT LUX

TZARINA BRUT LUX



CHARDONNAY



MEUNIER



PINOT NOIR

DOSAGE DE 12GR/L
VIEILLISSEMENT EN CAVE DE 3 ANS
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 10° ET 12°C

Une robe ambrée à la brillance éclatante se pare d'une fine effervescence.
De délicats arômes de pêche et de brioche se mêlent aux notes subtiles de la fleur d'oranger pour donner à cette cuvée une très belle expression gustative.
La bouche est savoureuse, elle évolue vers des arômes gourmands de pâte de fruits et des notes de gingembre.
La finale est onctueuse soutenue par une belle vivacité.



BY ADRIANA



TSARINE BY ADRIANA

75^{cl}  6 1.5^l  3 3^l  1



COFFRET TSARINE BY ADRIANA*

75^{cl}  3

BY ADRIANA



CHARDONNAY

ISSU DE LA CÔTE DES BLANCS PROVENANT
DES VILLAGES GRANDS CRUS D'AVIZE,
DE CRAMANT, D'OGER ET DU MESNIL-SUR-OGER
VENDANGES 2018
DOSAGE 5 GR/L
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 10 C ET 12 C

Une robe de couleur or pâle aux légères
nuances d'émeraude laisse s'échapper,
dans un scintillement persistant, une fine
et délicate effervescence.

Le nez fin d'une grande précision exhale tout
d'abord, des senteurs fraîches et florales de
tilleul, d'aubépine accompagnées de notes
de citron confit pour ensuite laisser place
à de subtiles notes de torréfaction.

Ce vin s'exprime par une bouche vive
et soyeuse autour d'arômes d'ananas,
d'agrumes confits pour s'achever sur des
notes minérales typique des chardonnays
de la Côte des Blancs. La finale légèrement
épicee et saline prolonge le plaisir.

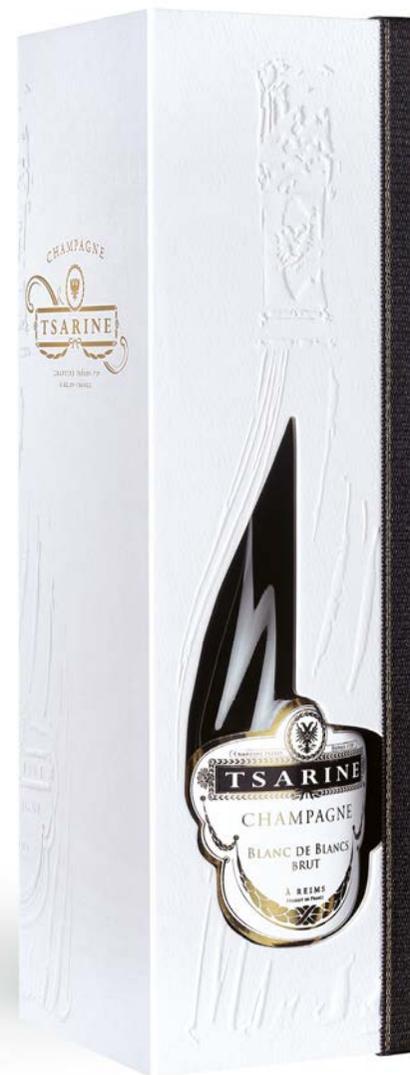


BLANC DE BLANCS



BLANC DE BLANCS

75^{cl}  6



ÉTUI BLANC DE BLANCS*

75^{cl}  3

BLANC DE BLANCS

* Dans la limite des stocks disponibles



PINOT NOIR



CHARDONNAY

DOSAGE 5 GR/L
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 10°C ET 12 °C

De fines et délicates bulles forment un ballet aux reflets jaune or.
Le nez, charmeur et généreux s'ouvre sur des notes de viennoiserie et d'épices pour laisser place ensuite à de discrètes et subtiles notes de torréfaction et de noisette grillée.
La bouche est savoureuse et persistante.
Elle se structure autour de notes d'agrumes confits, de pain toasté et d'une pointe de miel.
La finale longue est harmonieuse, exquise.
Vieilli 5 ans dans nos caves, ce vin est à son apogée, intense et complexe, il allie puissance et élégance.

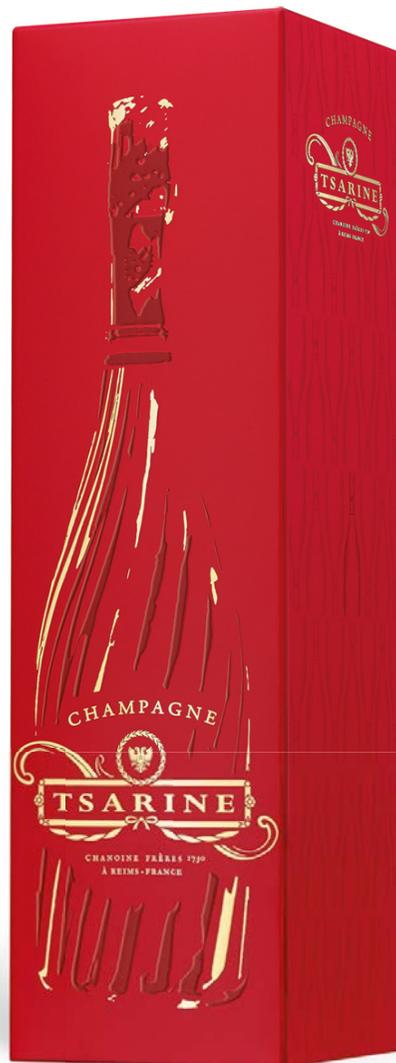


PREMIER CRU 5 ANS D'ÂGE



75^{cl}  6

PREMIER CRU 5 ANS D'AGE



75^{cl}  6

ETUI EMPREINTE*



75^{cl}  6

PREMIER CRU 5 ANS D'AGE + PHOTOPHORE*



COFFRET PREMIER CRU 5 ANS D'AGE
+ 2 FLÛTES*

75^{cl}  1



COFFRET 2 BOUTEILLES*

75^{cl}  1



CHARDONNAY



MEUNIER



PINOT NOIR

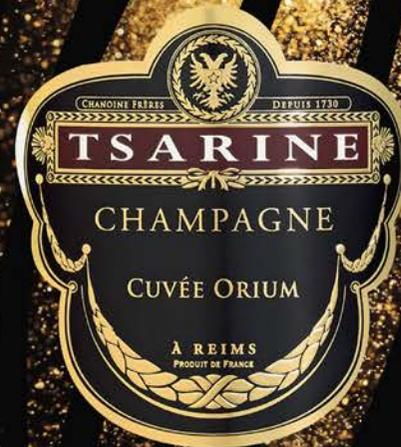
DOSAGE 3 GR/L
VIEILLISSEMENT EN CAVE DE 4 ANS
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 8°C ET 10°C

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.

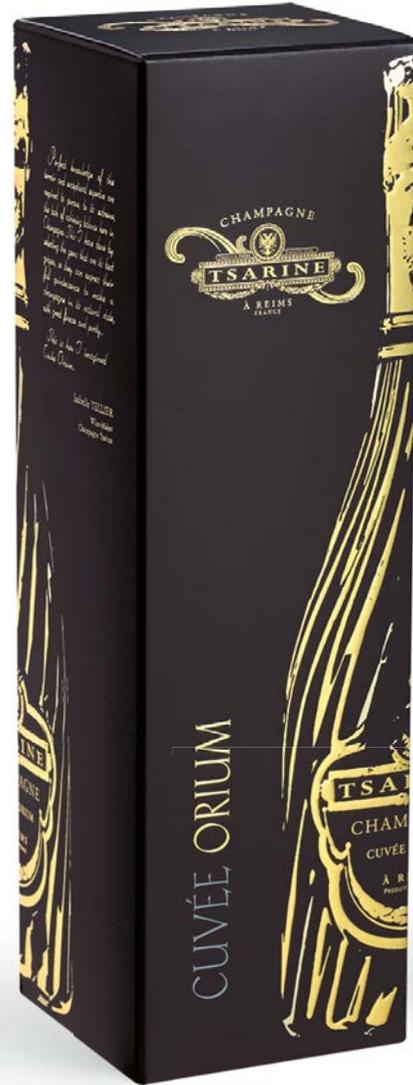
La douceur sucrée du fruit se révèle naturellement et délicatement tout au long de la dégustation de cette cuvée.





75^{cl}  6 1.5^L  3

CUVÉE ORIUM



75^{cl}  6 1.5^L  3

ETUI CUVÉE ORIUM*



75^{cl}  6

ORIUM + MATRIOCHKA*

CUVÉE ORIUM



COFFRET CUVÉE ORIUM + 2 FLÛTES*

75^{cl}  1



COFFRET 2 BOUTEILLES*

75^{cl}  1

CUVÉE ORIUM



CHARDONNAY



MEUNIER



PINOT NOIR

DOSAGE 5 GR/L
VIEILLISSEMENT DE 4 ANS
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 10 °C ET 12 °C

Des fines et délicates bulles s'échappent de cette cuvée à la robe or pâle.
Un nez riche dévoile des senteurs de coing, de fruits confits et de noisette.
Un vin puissant et structuré doté d'une grande richesse avec des arômes dominants de moka, de pâtisserie et d'épices.
La finale, longue et harmonieuse se prolonge sur d'élégantes notes de torréfaction.



MILLÉSIME 2015



75^{cl}  6

MILLÉSIMÉ 2015



75^{cl}  6

ETUI EMPREINTE*



75^{cl}  6

MILLÉSIMÉ 2015 + MATRIOCHKA*

MILLÉSIMÉ 2015



COFFRET MILLÉSİMÉ 2015 + 2 FLÛTES*

75^{cl}  1



COFFRET 2 BOUTEILLES*

75^{cl}  1

MILLÉSİMÉ 2015

* Dans la limite des stocks disponibles



MILLÉSIMÉ + TSAR'IN BOX*

75^{cl}  6



MILLÉSIMÉ + CITY TOUR*

75^{cl}  6

MILLÉSIMÉ 2015

* Dans la limite des stocks disponibles



MILLÉSIMÉ + LANTERNE*

75^{cl}  6



MILLÉSIMÉ + PHOTOPHORE*

75^{cl}  6

MILLÉSIMÉ 2015

* Dans la limite des stocks disponibles



CHARDONNAY



MEUNIER



PINOT NOIR

DOSAGE 8 GR/L
VIEILLISSEMENT EN CAVE ENTRE 24 ET 36 MOIS
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 8°C ET 10°C

De subtils reflets dorés soulignent la robe de cette cuvée et lui apporte luminosité et élégance. L'effervescence délicate est sublimée par une valse de fines bulles. Les parfums s'expriment progressivement sur des notes de mirabelle et de fleurs de vigne fraîchement cueillies. Les saveurs de fruits jaunes d'été, pêche, abricot, nectarine se mêlent progressivement à ceux de l'orange amère pour donner un vin équilibré d'une remarquable amplitude qui s'achève sur des notes citronnées.



CUVÉE PREMIUM



37.5^{cl}  12

75^{cl}  6

1.5^L  3

3^L  1

CUVÉE PREMIUM BRUT



75^{cl}  6

1.5^L  3

ETUI EMPREINTE*



75^{cl}  6

CUVÉE PREMIUM BRUT + MATRIOCHKA*

CUVÉE PREMIUM



COFFRET CUVÉE PREMIUM BRUT + 2 FLÛTES*

75^{cl}  1



COFFRET 2 BOUTEILLES*

75^{cl}  1

CUVÉE PREMIUM

* Dans la limite des stocks disponibles



CUVÉE PREMIUM BRUT + TSAR'IN BOX*

75^{cl}  6



CUVÉE PREMIUM BRUT + CITY TOUR*

75^{cl}  6

CUVÉE PREMIUM

* Dans la limite des stocks disponibles



CUVÉE PREMIUM BRUT + LANTERNE*

75^{cl}  6



CUVÉE PREMIUM BRUT + PHOTOPHORE*

75^{cl}  6

CUVÉE PREMIUM



CHARDONNAY



MEUNIER



PINOT NOIR
(provenant majoritairement
des Riceys)

DOSAGE DE 8GR/L
VIEILLISSEMENT EN CAVE DE 24 MOIS MINIMUM
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 8°C ET 10°C

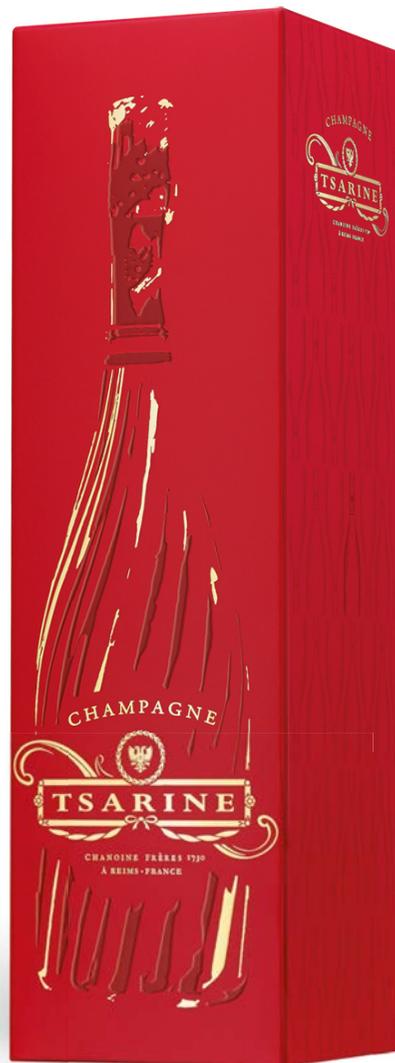
La robe rose rubis de cette cuvée, interpellée par son intensité profonde et son exquise brillance. Une effervescence délicate de bulles vives et généreuses emporte cette cuvée dans un élan joyeux et aérien de gourmandise. Les senteurs et saveurs se mêlent dans un tourbillon aromatique de fruits rouges 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.





ROSÉ BRUT

37.5^{cl}  12 75^{cl}  6 1.5^L  3



ETUI EMPREINTE*

75^{cl}  6 1.5^L  3



ROSÉ BRUT + MATRIOCHKA*

75^{cl}  6



75^{cl}  1

COFFRET ROSÉ BRUT + 2 FLÛTES*



75^{cl}  1

COFFRET 2 BOUTEILLES*

ROSÉ BRUT



ROSÉ BRUT + TSAR'IN BOX*

75^{cl}  6



ROSÉ BRUT + PHOTOPHORE*

75^{cl}  6



ROSÉ BRUT + CITY TOUR*

75^{cl}  6



CHAMPAGNE
TSARINE
ROSÉ
LUX

Light Unique Experience



ROSÉ BRUT LUX

75^{cl}  6 1.5^L  3

ROSÉ BRUT LUX



CHARDONNAY



MEUNIER



PINOT NOIR

DOSAGE 36 GR/L
 VIEILLISSEMENT ENTRE 24 ET 36 MOIS
 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION ENTRE 8°C ET 10 °C

La robe aux reflets or de cette cuvée laisse s'envoler une valse de bulles légères et délicates. Un subtil mélange de coing et de raisin frais s'exprime doucement pour évoluer vers des arômes de fruits confits avec une délicate senteur d'épices. Une cuvée harmonieuse entre onctuosité et fraîcheur.





75^{cl}  6

DEMI-SEC



75^{cl}  6

DEMI-SEC + PHOTOPHORE*



75^{cl}  6

DEMI-SEC + MATRIOCHKA*



DEMI-SEC + TSAR'IN BOX*

75^{cl}  6



DEMI-SEC + LANTERNE*

75^{cl}  6



 www.facebook.com/champagnetsarine

 www.instagram.com/champagne_tsarine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.