

Tsarine Collection



Tsarine 商品情報



Cuvée Premium

ブレンド比率： ピノ・ノワール(33%)、ピノ・ムニエ(33%)、シャルドネ(34%)

畑： ツァリーヌのスタイルを維持するよう、契約農家が持つ約50ヶ所の畑(格付け90%前後)から毎年適したブドウを選択

瓶内熟成期間： 36ヶ月以上

ワインメーカーのコメント：

細やかな泡が、少し緑がかった金色のワインの中を糸を引くように登って行きます。

香りはとても繊細で、ライムの花やレモンといった爽やかな香りにオレンジやカリンのような香りが加わります。

口に含むと柑橘系の爽やかな風味が広がり、白桃や干しぶドウのような甘さと風味を少しあとから楽しむことができます。スッキリとしたのみ口にしっかりとした余韻が加わるこのシャンパンは、力強くも洗練されていたロシア皇帝を連想させます。

élégance
CUVÉE PREMIUM



<ツァリーヌ>
キュベ・プレミアム ブリュット

Rosé

ブレンド比率： ピノ・ノワール(33%)、ピノ・ムニエ(33%)、シャルドネ(34%)

畑： ツァリーヌのスタイルを維持するよう、契約農家が持つ約50ヶ所の畑(格付け90%前後)から毎年適したブドウを選択

瓶内熟成期間： 36ヶ月以上

ワインメーカーのコメント：

シルクのようなルビー色をしたシャンパンが繊細で連なった泡を包み込んでいるかのようです。

野いちごや小麦の芽、そしてカシスの香りがまるで魔法のように嗅覚を呼び起こします。

口に含むと、しっかりとしたボディと繊細さを楽しむことができ、小さな赤い果実やクリームのような風味を伴った余韻が長く続きます。優しい気持ちと喜びが一度にやってきたようなシャンパンです。



<ツァリーヌ>
ロゼ ブリュット

raffinement
ROSÉ

Millésimé 2006

ブレンド比率： ピノ・ノワール(45%)、ピノ・ムニエ(20%)、シャルドネ(35%)

畑： ツァリーヌのスタイルを維持するよう、契約農家が持つ約50ヶ所の畑(格付け90%前後)から毎年適したブドウを選択

瓶内熟成期間： 60ヶ月以上

ワインメーカーのコメント：

黄色の強い金色のシャンパンの中で繊細な泡が軽やかで優雅なダンスをしています。

最初は白い花や蜂蜜のような香りを感じ、そのあとからヘーゼルナッツやアーモンドミルクのような濃厚な香りを微かに感じることができます。

このシャンパンの素晴らしさは口に含めばすぐに分かります。完熟果実やバニラ、そしてシナモンの風味を楽しむことができる芳醇なシャンパンです。



〈ツァリーヌ〉
ブリュット ミレジム 2006

excellence
MILLÉSIMÉ

Tzarina N°1

ブレンド比率： ピノ・ノワール(50%)、シャルドネ(50%)

生産量： 3000本

瓶内熟成期間： 84ヶ月以上

畑： プルミエ・クリュ、グラン・クリュの畑のみ

ワインメーカーのコメント：

光り輝くような金色のシャンパン。

最初は花束やサンザシ、ライムの花、アカシアの蜂蜜のように華やかでフレッシュな香りがします。その後、シナモンの香りが続き、更には力強いミネラル香を感じることができます。

活き活きとした泡立ちがこのシャンパンをとってもフレッシュに感じさせてくれます。また熟成感によって芳醇な味わいを楽しむことができ、このワインのポテンシャルを十分に感じることができます。



masterpiece
TZARINA

＜ツァリーヌ＞
ツァリーナ No,1 ブリュット