

43%

CHARDONNAY

42%

PINOT NOIR

15%

MEUNIER

LES PILIERS

VIN DE BASE  
2020RÉSERVE  
29%FÛTS DE CHÊNE  
5%DOSAGE  
8 g/L

## ART DÉCO

BRUT

La cuvée *Art Déco Brut* incarne l'expression des Grands et Premiers Crus de Champagne.

Chaque cru contribue à sa rondeur, sa richesse et sa vivacité, créant un assemblage harmonieux et précis.

Onctueuse et crémeuse, elle accompagne apéritifs raffinés ou viandes blanches, offrant une dégustation élégante et festive, reflet fidèle du terroir Collet.

## NOTES DE DÉGUSTATION

## APPARENCE

Robe jaune citron, effervescence fine et tonique.

## NEZ

Fleurs blanches, citron vert, pomme, poire, ananas, anis, miel.

## BOUCHE

Crémeuse, fondante, onctueuse, agrumes, ananas, fumée, sel marin, miel.

ACCORDS  
METS/VINS

De l'apéritif au repas, bouchées apéritives, viandes rouges, fromages.



## TERROIRS MAJORITAIRES

VERTUS, squelette de l'Art Déco Brut, apporte salinité et droiture.

VILLE-DOMMANGE apporte tonicité et longueur en bouche.

RILLY-LA-MONTAGNE représente le style de notre Art Déco Brut et apporte richesse et rondeur.

VILLERS-MARMERY se distingue par son Chardonnay singulier et minéral.

CHIGNY-LES-ROSES & LUDES apportent légèreté, tendresse, fruits exotiques et allègent l'assemblage.

MAILLY-CHAMPAGNE offre des Pinots droits alliant élégance saline et complexité.

## L'ANNÉE 2020 DANS LES VIGNES

La campagne 2020, très précoce en raison d'un cycle végétatif en avance et d'un été chaud et sec, a offert des raisins sains, riches en sucre et à l'acidité équilibrée. Débutée dès la mi-août, cette vendange record en Champagne compte parmi les plus qualitatives de la décennie et promet des vins d'exception.