

LES CUVÉES  
SUR-MESURE

43%  
CHARDONNAY

42%  
PINOT NOIR

15%  
MEUNIER

VIN DE BASE  
2020

RÉSERVE  
29%

FÛTS DE CHÊNE  
5%

DOSAGE  
3 g/L

# ART DÉCO

EXTRA-BRUT

La cuvée *Art Déco Extra-Brut* de la Maison Collet met en lumière la précision et la richesse des Grands et Premiers Crus.

Son faible dosage permet à la vivacité et à la pureté du vin de s'exprimer pleinement. Sa robe dorée éclatante, ses arômes floraux et gourmands ainsi que sa bouche droite, minérale et saline en font un allié parfait pour les accords iodés.

## NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE Robe dorée étincelante.

NEZ Floral, pivoine, grillé, arômes gourmands de tarte aux pommes.

BOUCHE Droite, tendue, minérale, saline, riche et acidulée, poivre blanc, réglisse.

ACCORDS METS/VINS Apéritif, fruits de mer et poissons.

## TERROIRS MAJORITAIRES

VERTUS apporte salinité et droiture.

VILLE-DOMMANGE apporte tonicité et longueur en bouche.

RILLY-LA-MONTAGNE représente le style de notre Art Déco Extra-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.