



64⁷⁵\$



CHAMPAGNE COLLET – Brut Art Déco – Premier Cru CHAMPAGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14030606

PAYS
Champagne – France

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Champagne

CÉPAGE
40% Chardonnay
40% Pinot Noir
20% Pinot Meunier

ALCOOL
12.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
AOC Champagne

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Champagne, France

ÂGE MOYEN DES VIGNES
25 ans
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement: 66 hl/ha

CARACTÉRISTIQUE

Assemblage de 20 Crus sélectionnés – dont 7 Grands Crus et 13 Premiers Crus – dans les différentes sous-régions de la Champagne, plus particulièrement:

- Côte de blancs (Vertus)
- Montagne de Reims (Villers-Marmery, Rilly-La-Montagne, Villedommange)
- Vallée de la Marne (Hautvillers, Avenay-Val-d'Or)

ALTITUDE

Entre 90 et 300 mètres
Relief de coteaux (12% à 60%)
Exposition Sud, Sud-Est, Est
Climat septentrional, océanique et continental

TYPE DE SOL

Sous-sol bien drainé, d'origine calcaire (craies, marnes, calcaires)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges entièrement manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinification champenoise
Maturation de 4 ans en caves de craie

SPÉCIFICITÉS –
Dosage à 8 grammes de sucre par litre

PARTICULARITÉS

Chardonnay: en provenance majoritaire de Vertus et du Premier Cru de Villers-Marmery

Pinot noir: provient des Crus mythiques d'Aÿ, Hautvillers, Avenay-Val-d'Or et Rilly-La-Montagne
Meunier: originaire de Villedommange

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe jaune citron lumineuse, à l'aspect cristallin.
Une farandole de bulles très fines, rapides et toniques.

OLFACTIF
Une première impression florale de fleurs blanches, de tulipes. Des notes de pâte de citron vert, d'agrumes mûrs. Un mélange de saveurs fruitées – pomme, poire, ananas – subtilement agrémenté de notes fumée, d'anis et d'une touche de miel de lavande.

GUSTATIF
Une sensation de crémeux, un vin fondant, onctueux. Des notes d'ananas juteux, de pomme

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION
AOC Champagne:
Royat
Chablis
Guyot
Vallée de la Marne

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
11 g/L

croquante suivies de touches fumée, de sel marin.
Une finale de miel pour un vin aux charmes sans
fin.

ACCOMPAGNEMENT

Ce champagne saura dévoiler tous ses atouts lors
d'un repas gastronomique des plus raffinés, avec
une viande légère tel un pigeonneau, un carpaccio
de veau ou avec un poisson tel un rouget.

TEMPÉRATURE

6 °C à 8 °C