

LA CUVEE
GENERIQUE

30 %
CHARDONNAY

20 %
PINOT NOIR

50 %
MEUNIER

VIN DE BASE
2021

ORIGINE

BRUT

RÉSERVE
35 %

DOSAGE
9 g/L

La cuvée *Origine Brut* est le vin « générique » de la Maison Collet.

Issu de l'assemblage de plus de 100 villages et des trois cépages majeurs de Champagne, ce vin incarne l'élégance et la générosité de la tradition champenoise. Sa fraîcheur et sa vivacité en font le compagnon idéal des cocktails dinatoires, des banquets et des grands moments de célébration.

NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

Or jaune anisé, fin cordon de bulles.

NEZ

Fleurs blanches, agrumes, fruits à pépins, pêche blanche, cumin, thé noir, tilleul, notes pâtisseries.

BOUCHE

Fraîcheur, équilibre, citrons presque confits, un vin droit, raffiné.

ACCORDS
METS/VINS

Apéritif et tous les moments de celebration : cocktails dinatoires, banquets.



L'ANNÉE 2021 DANS LES VIGNES

La campagne viticole champenoise 2021 a connu des conditions climatiques difficiles, avec des gelées printanières puis un été frais et humide entraînant une forte pression sanitaire. Malgré des rendements historiquement faibles, les raisins ont présenté un bon équilibre, une acidité marquée et une belle fraîcheur aromatique. La vendange, peu abondante, a néanmoins permis d'obtenir des raisins de qualité, propices à l'élaboration de vins élégants et tendus.