

LES CUVÉES  
SUR-MESURE

30%  
CHARDONNAY

20%  
PINOT NOIR

50%  
MEUNIER

VIN DE BASE  
2019

# ORIGINE

DEMI-SEC

RÉSERVE  
35%

DOSAGE  
40 g/L

La cuvée *Origine Demi-Sec* de la Maison Collet séduit par sa douceur élégante et sa rondeur équilibrée.

Assemblage de crus issus des terroirs emblématiques de Champagne et vieillie avec soin, elle accompagne à merveille foie gras et moments gourmands.

Fraîche et harmonieuse, elle transforme chaque instant en une célébration raffinée et prolongée.

## NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

Or jaune lumineux.

NEZ

Léger, croquant, meringue, praline, violette, fruits compotés.

BOUCHE

Équilibré, fraîche, agrumes confits, fraise confite, poivre blanc.

ACCORDS  
METS/VINS

Foie gras et moments gourmands.



## L'ANNÉE 2019 DANS LES VIGNES

La campagne 2019 a connu des conditions climatiques difficiles, entre gelées printanières, sécheresse et vagues de chaleur. Malgré cela, les raisins ont atteint une bonne maturité homogène dans la majorité du vignoble champenois. Les rendements, modérés lors des vendanges, ont été compensés par une qualité satisfaisante, avec des raisins sains et bien mûrs.