

# ORIGINE

## BRUT

50 % MEUNIER - 30 % CHARDONNAY – 20 % PINOT NOIR

La cuvée BRUT « ORIGINE » est le vin d'apéritif de la Maison COLLET.

Son assemblage d'une centaine de crus issus de toute la Champagne met en évidence le savoir-faire vigneron et le terroir Champenois dans son ensemble.

The BRUT "ORIGINE" cuvée is the aperitif wine of Maison COLLET. Its blend of a hundred villages from all over the Champagne region highlights the winemaker's know-how and the Champagne terroir as a whole.

VIEILLISSEMENT (EN ANNÉES)  
AGEING (IN YEARS)

3

DOSAGE  
DOSAGE

9 g/L

VINS DE RÉSERVE  
RESERVE WINES

35%



TERROIRES MAJORITAIRES DE LA CUVÉE  
TERROIRES PREMIERS ET GRANDS CRUS



**ASSEMBLAGE DE 100 CRUS – BLEND OF 100 CRUS:**  
Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Bar, Côte des Blancs.



**ACCORDS METS/VINS – FOOD & WINE PAIRING:**  
Parfait à l'apéritif. Perfect for aperitif.