



TRIALTO

Vins de terroir, d'époque et d'humanité

VARNIER-FANNIERE

Grand Cru Brut

88,43\$*

* Prix de détail suggéré

Champagne
VARNIER
FANNIERE
Grand Cru

	Code produit	416115
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Speculative
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Varnier-Fannière's vineyard holdings are tiny, just 4 hectares of exclusively Grand Cru vineyards in Avize, Oger, Oiry and Cramant. Annual production is 3000 cases in total! Winemaking is artisanal and old-fashioned, including full malolactic fermentations and the back- straining operation of an old Coquard press. Interestingly, the wines are bottled at about 10-15% less pressure than most producers.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin arbore une robe jaune-vert de faible intensité. Le nez délicat offre des effluves de fleurs blanches, de pomme verte et de poire. Il évoque également des notes minérales. Ce blanc montre une bonne vivacité. Sa bouche ample se termine dans une finale persistante.



- 92 Points -
Wine Spectator

- 91 Points -
Wine Spectator

NEIL PUNSHON
(778) 331-8952
Director of BC Sales & Liquid
Art Selections

KRIS DE RUITER
(250) 532-2527
Représentante des ventes -
Île de Vancouver

VANNY WHITCHELO
(778) 995-7634
Représentant des ventes

PERDY SAWYERS
(604) 967-2066