



TRIALTO

Vins de terroir, d'époque et d'humanité

VARNIER-FANNIERE

Grand cru Jean Fannière Origine

104,06\$*

* Prix de détail suggéré

Champagne
VARNIER
FANNIERE
Grand Cru

Code produit	377234
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Speculative
Statut	Disponible
Type de produit	Vin mousseux
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Champagne
Sous-région	Côte des Blancs
Appellation	Champagne
Qualité	Grand cru
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
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 SUR LE PRODUIT

Les vignes Grand Cru utilisées à l'époque servent toujours à produire cette cuvée, et sont toutes âgées de plus de 50 ans. Le dosage en sucre est « extra brut » (seulement 3 g/litre de sucre) et permet d'exprimer toute la minéralité et la finesse des terroirs d'Avize, d'Oger et de Cramant.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cette cuvée est dédiée au grand-père, Jean FANNIERE, qui décida, dans les années 1950, de ne plus vendre son raisin et de produire son propre Champagne. Vinifiée « à l'ancienne », cette cuvée vous sera livrée en caisse de bois blanc, comme le faisait Jean autrefois.



- 92 Points -
Jeb Dunnuck

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