

Champagne VARNIER FANNIERE Grand Cru

VARNIER-FANNIERE *Rose Brut Grand Cru*

66,43\$*

* Prix de détail suggéré

	Code produit	393751
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Speculative
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Chardonnay 90%
	Cépage(s)	Pinot Noir 10%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Brut
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Denis Varnier est un jeune vigneron établi en Champagne qui produit d'infimes quantités de vin issu de vignobles grands crus. L'histoire du domaine remonte à 1860, à l'époque où la famille Fannière cultivait et vendait ses raisins aux marchands de Champagne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est parée d'un rose pâle, alliance d'ambre et de rubis. Le nez est dominé par les fruits rouges frais, la mûre et le cassis. Au palais, l'attaque est vive et fait preuve d'un équilibre parfait, rappelant la forte personnalité du pinot noir. Une longue fin de bouche fine et puissante à la fois. Un champagne idéal pour l'apéritif ou pour accompagner les desserts aux fruits rouges.

NOTES VITICOLES

Le Rosé Grand Cru est une cuvée originale, qui allie la finesse du chardonnay (90 %) à la puissance et au fruité du pinot noir (10 %) du village d'Ambonnay, Grand Cru historique de la Champagne.



- 93 Points -
Wine Advocate

- 91 Points -
Wine Spectator

DANIEL STIEFVATER

(778) 679-2969

Gestionnaire des ventes :

MEMBERSHIP

(778) 331-8952

Gestionnaire des Ventes
Ouest du Canada - Liquid Art

ERIN ANGEL

(604) 250-5064

Représentante des ventes -
Nord de l'Ontario

KRIS DE WITTE

(250) 532-2527

Représentante des ventes -

Ile de Vancouver

BROOK CAIRNS

(778) 999-2074

BRANDI SWITZER

(604) 802-3906



TRIALTO

Wines of People, Place and Time