



Jacquère

AOP Savoie

2020



Le Cellier de la Baraterie est un domaine de 10 ha, qui a vu le jour en 2014. Situé dans la Combe de Savoie, à proximité de Chambéry, il est certifié Agriculture Biologique. Un travail soigné à la vigne et une intervention minimum en cave représentent la philosophie de Julien Viana.

Cépage : Jacquère

Terroir : Ebouli à dominante calcaire du massif des Bauges

Viticulture : Les sols sont travaillés de façon naturelle. Les travaux en vert sont effectués manuellement.

Vinification : Les vendanges sont manuelles, avec des levures indigènes. Vinification en cuve inox, sur lies avec bâtonnage. Sans sulfites jusqu'à la mise en bouteille.

Note de dégustation : La robe est jaune paille, à reflets verts. Le nez est fumé, avec des notes fleuries et vanillées. La bouche est fraîche et précise.

Garde : 4 ans