



Montassoulaz

AOP Savoie

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.



Cépages : Gamay

Terroir : Argilo-calcaire à proximité d'une source

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

Vinification : Les vendanges sont manuelles, avec des levures indigènes. Macération en grappe entière pendant 15 jours, en cuve inox.

Note de dégustation : La robe est de couleur rubis brillant. Au nez du raisin frais et de la cerise burlat. La bouche est juteuse et croquante.

Garde : 5 à 7 ans