



JACQUERE 2025



Le Cellier de la Baraterie est un domaine de 10 ha, né en 2014. Il se situe en Combe de Savoie, sur l'axe Montmélian/Albertville, au bord du massif des Bauges.

Il est certifié Agriculture Biologique.

Un travail soigné de la vigne et une intervention minimum en cave, afin de mettre le goût des raisins en avant, représentent la philosophie du domaine.



Cépage : Jacquère

Terroir : sol argilo-calcaire, éboulis du Massif des Bauges
exposition Sud-Est, climat tempéré

Vinification : vendange éraflée, fermentation alcoolique et malolactique finies, élevage sur lies fines en cuve neutre (fibre ou inox) pour garder le côté fruité du vin

Dégustation : robe claire aux reflets verts, nez fruité aux notes fleuries et vanillées, bouche fraîche et précise

Degrés 11%

Garde 4 ans

A servir frais, pour un apéritif ou pour accompagner du poisson



Cellier de la Baraterie – 73460 Gresy sur Isère
06 88 21 08 50 cellierdelabaraterie@gmail.com