



Roussette de Savoie 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 : Altesse

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 jaune dorée, nez léger aux notes de poire, coing et amande, bouche fine au final persistant

Degrés : 12,5%

Garde : 8 ans

A servir frais, pour un apéritif, pour accompagner du fromage ou même un plat en sauce