



Montassoulaz 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 : Gamay

Terroir : sol argilo-calcaire, parcelle sur une source (Montassoulaz signifie en jargon savoyard « la source sous la montagne »), exposition Sud-Est, climat tempéré

Vinification : vendange grappe entière, fermentation de 15 jours avec relevage tous les jours pour extraire les tannins, élevage sur lies fines en cuve neutre (fibre ou inox) pour garder le côté fruité du vin

Dégustation : robe rouge rubis, nez fruité au raisin frais, bouche ronde et croquante aux notes de fruits rouges

Degrés : 12, %

Garde : 4 à 7 ans

A servir à température ambiante, pour un apéritif accompagner d'un plateau de charcuterie



Cellier de la Baraterie – 73460 Gresy sur Isère

06 88 21 08 50 cellierdelabaraterie@gmail.com