



Paroxysme 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 45%, Pinot noir 45%, Mondeuse noire 10%

Terroir : sol argilo-calcaire, Moraine glacière, exposition Sud-Est, climat tempéré

Vinification : vendange grappe entière et éraflée, fermentation séparée de chaque cépage, assemblage une fois la fermentation malolactique finie, élevage sur lies fines en cuve neutre (fibre ou inox) pour garder le

côté fruité du vin



Dégustation : robe rouge grenat, nez expressif fruité, bouche légère et croquante aux arômes de fruits rouges

Degrés : 12, %

Garde : 4 ans

A servir à température ambiante, pour un apéritif ou autour d'un barbecue.