



Mondeuse Arbin 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 : Mondeuse noire

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

Vinification : vendange grappe entière, fermentation de 15 jours avec quelques relevages pour lancer la fermentation, élevage sur lies fines en cuve neutre (fibre ou inox) pour garder le côté fruité du vin

Dégustation : robe aux reflets violets, nez expressif fumé aux arômes de fruits rouges compotés, bouche dense aux tannins marqués et aux arômes de fruits rouges Degrés : 12, %

Garde : 8 ans

A servir à température ambiante, autour d'un plateau de fromage.

