



# Mondeuse St-Jean de la Porte

AOP Savoie

2018

*Le Cellier de la Baraterie est un domaine de 10 ha, qui a vu le jour en 2014. Situé dans la Combe de Savoie, à proximité de Chambéry, il est certifié Agriculture Biologique. Un travail soigné à la vigne et une intervention minimum en cave représentent la philosophie de Julien Viana.*



**Cépages** : Mondeuse noire

**Terroir** : Roche calcaire, argile roux

**Viticulture** : Les sols sont travaillés de façon naturelle. Les travaux en vert sont effectués manuellement.

**Vinification** : Les vendanges sont manuelles, avec des levures indigènes. Vinification en cuve inox, macération en grappe entières pendant 15 jours, sans sulfites.

**Note de dégustation** : La robe est pourpre. Le nez est épicé, avec des notes de poivre vert. La bouche est souple, les tanins sont murs.

**Garde** : 8 ans