



Malvoisie

AOP Savoie

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 : Malvoisie

Terroir : Marne noir, l'âge moyen des vignes est de 35 ans.

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, élevage en fût. Sans sulfites jusqu'à la mise en bouteille.

Note de dégustation : La robe est de couleur jaune paille. Le nez est fumé, avec des notes minérales. Belle amplitude en bouche, salin sur la finale.

Garde : 8 ans