

CELLIER DE LA
BARATERIE



Paroxysme

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 : 45 % Gamay, 45 % Pinot Noir, 10 % Mondeuse

Terroir : Argilo-calcaire de St-Jean de la Porte

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 de couleur grenat. Le nez est expressif en fruits rouges. La bouche est croquante, avec de la framboise.

Garde : 4 ans



Cellier de la Baraterie – 73800 Cruet

Tel. : 06 88 21 08 50

cellierdelabaraterie@gmail.com

cellierdelabaraterie.com