

CELLIER DE LA
BARATERIE



Mondeuse Arbin

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 : Ebouli calcaire, structure argileuse exposée plein est.

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, sans sulfites.

Note de dégustation : La robe a des reflets violets. Le nez est fumé, avec des de fruits rouges compotés. Belle amplitude en bouche.

Garde : 8 ans



Cellier de la Baraterie – 73800 Cruet
Tel. : 06 88 21 08 50
cellierdelabaraterie@gmail.com
cellierdelabaraterie.com