



Roussette

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 : Altesse

Terroir : Argilo-calcaire

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 à 80 % en cuve inox, et 20 % en barrique. Sans sulfites.

Note de dégustation : La robe est jaune dorée. Le nez a des arômes de poire, de coing frais et de poudre d'amande. Belle finesse en bouche, avec une finale persistante.

Garde : 8 ans