



Veltliner (Malvoisie) 2022
AOP Vin de Savoie
Vin blanc sec



Le Cellier de la Baraterie est un domaine de 10 ha, né en 2014. Il se situe en Combe de Savoie, sur l'axe Montmélian/Albertville, au bord du massif des Bauges.

Il est certifié Agriculture Biologique.

Un travail soigné de la vigne et une intervention minimum en cave, afin de mettre le goût des raisins en avant, représentent la philosophie du domaine.



Cépage : Veltliner (Malvoisie)

Terroir : sol argilo-calcaire, Marne noire, exposition Sud-Est, climat tempéré

Vinification : vendange grappe entière, fermentation alcoolique et malolactique finies, élevage sur lies fines en cuve neutre (fibre ou inox) pour garder le côté fruité du vin

Dégustation : robe jaune paille, nez fumé et minéral, bouche souple aux notes salines

Degrés : 12, %

Garde : 8 ans

A servir frais, pour un apéritif, pour accompagner du fromage ou des viandes blanches



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