



## LE TERROIR

Entouré par les emblématiques roches de Solutré et de Vergisson, le domaine Barraud se situe dans un village classé Grand Site de France. Niché dans un ancien lagon adossé au Morvan, les roches qu'offre le site sont constituées d'anciens récifs coraliens. Trois grands types de sols sont à distinguer : les éboulis calcaires, les calcaires agryphés et les argiles bigarées. Chaque sol induit une attention particulière et une culture spécifique. Le domaine Barraud entretient ce terroir, afin d'exprimer au mieux sa richesse et sa diversité.

## LA VIGNE

Cultivées de façon artisanale, en s'inspirant des techniques de l'agriculture biologique, les vignes du domaine sont travaillées avec soin. Leur taille en guyot-poussard permet de respecter les flux de sève de la plante. Afin de respecter le vignoble et le sol, les traitements effectués sont uniquement à base de soufre et de sulfate de cuivre. Dans les vieilles vignes comme dans les plus récentes, les travaux sont effectués sans mécanisation. Pour obtenir un raisin le plus entier et le plus sain possible, les vendanges sont elles aussi pratiquées manuellement, limitant ainsi l'oxydation.