

CHATEAU HAUT-PRADOT

LE VIGNOBLE : 14 hectares

8 ha - vignes de plus de 10 ans

6 ha - vignes de plus de 30 ans

ENCEPAGEMENT :

Cépages rouges : merlot, cabernet sauvignon, malbec

Cépages blancs : sauvignon, sémillon, chardonnay

Cépages résistants : khorus (rouge), soreli (blanc)

74 % en rouge, 26 % en blanc

TERROIR :

Notre terre argileuse de Morizes est bien connue pour être la matière première de qualité pour la fabrication des carreaux de Gironde. Nos cépages rouges s'épanouissent sur ces terres argileuses, et les cépages blancs sont sur du boubène (terre sablo-argileuse).

CULTURE :

Le vignoble est engagé dans une conversion biologique. Nous consacrons beaucoup de notre énergie au travail du sol. Nous conduisons la vigne en taille guyot simple et effectuons toutes les opérations en vert nécessaires manuellement pour obtenir du raisin de haute qualité (épamprages, palissages hauts, effeuillage et éclaircissage si besoin).



en conversion bio depuis 2020

OBSIDIENNE BLANC

VIN DE FRANCE

production

100 % sauvignon

environ 2 000 bout.

Ce nom obsidienne fait référence à la pierre volcanique qui est à l'origine du verre.

vinification

-macération pelliculaire et préfermentaire
-maitrise des températures et élevage sur lie

→ obtenir un vin gras, rond, gourmand

accords mets et vins

apéritif, huîtres, fruits de mer, poissons (cuisson simple)



A SAVOIR

Cette bouteille a été spécialement conçue pour être consignée : poids de la bouteille, étiquette, colle, encre.

Nous travaillons avec une association de consigne nationale qui s'occupe de récupérer les bouteilles !

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817

3 PATATIN, 33190 MORIZES

TEL 06 17 22 42 83 .ELODIE@CHATEAUHAUTPRADOT.COM



CHATEAU HAUT-PRADOT

LE VIGNOBLE : 14 hectares

8 ha - vignes de plus de 10 ans

6 ha - vignes de plus de 30 ans

ENCEPAGEMENT :

Cépages rouges : merlot, cabernet sauvignon, malbec

Cépages blancs : sauvignon, sémillon, chardonnay

Cépages résistants : khorus (rouge), soreli (blanc)

74 % en rouge, 26 % en blanc

TERROIR :

Notre terre argileuse de Morizes est bien connue pour être la matière première de qualité pour la fabrication des carreaux de Gironde. Nos cépages rouges s'épanouissent sur ces terres argileuses, et les cépages blancs sont sur du boubène (terre sablo-argileuse).

CULTURE :

Le vignoble est engagé dans une conversion biologique. Nous consacrons beaucoup de notre énergie au travail du sol. Nous conduisons la vigne en taille guyot simple et effectuons toutes les opérations en vert nécessaires manuellement pour obtenir du raisin de haute qualité (épamprages, palissages hauts, effeuillage et éclaircissage si besoin).



en conversion bio depuis 2020

ELO SAUVIGNON

VIN DE FRANCE

production

100 % sauvignon
environ 2 000 bout.

vinification

-macération pelliculaire et
préfermentaire
-maitrise des températures et
élevage sur lie

→ obtenir un vin
gras, rond, gourmand

accords mets et vins

apéritif, huitres, fruits de mer,
poissons (cuisson simple)



A SAVOIR

Cette bouteille a été spécialement conçue pour être consignée :
poids de la bouteille, étiquette, colle, encre.

Nous travaillons avec une association de consigne nationale
qui s'occupe de récupérer les bouteilles !

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817

3 PATATIN, 33190 MORIZES

TEL 06 17 22 42 83 .ELODIE@CHATEAUHAUTPRADOT.COM



CHATEAU HAUT-PRADOT

LE VIGNOBLE : 14 hectares

8 ha - vignes de plus de 10 ans

6 ha - vignes de plus de 30 ans

ENCEPAGEMENT :

Cépages rouges : merlot, cabernet sauvignon, malbec

Cépages blancs : sauvignon, sémillon, chardonnay

Cépages résistants : khorus (rouge), soreli (blanc)

74 % en rouge, 26 % en blanc

TERROIR :

Notre terre argileuse de Morizes est bien connue pour être la matière première de qualité pour la fabrication des carreaux de Gironde. Nos cépages rouges s'épanouissent sur ces terres argileuses, et les cépages blancs sont sur du boubène (terre sablo-argileuse).

CULTURE :

Le vignoble est engagé dans une conversion biologique. Nous consacrons beaucoup de notre énergie au travail du sol. Nous conduisons la vigne en taille guyot simple et effectuons toutes les opérations en vert nécessaires manuellement pour obtenir du raisin de haute qualité (épamprages, palissages hauts, effeuillage et éclaircissage si besoin).



en conversion bio depuis 2020

ELO CHARDONNAY

VIN DE FRANCE

production

100 % chardonnay

environ 2 000 bout.

vinification

- macération préfermentaire à froid

- fermentation alcoolique en barriques neuves



vin beurré,
et gourmand

accords mets et vins

apéritif, céviché, carpaccio
de saint Jacques, poisson en
sauce .. gâteau au chocolat



Cette bouteille peut être réutilisée en vase, en pichet d'eau, en abat-jour...
selon votre imagination

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817

3 PATATIN, 33190 MORIZES

TEL 06 17 22 42 83 .ELODIE@CHATEAUHAUTPRADOT.COM



CHATEAU HAUT-PRADOT

LE VIGNOBLE : 14 hectares

8 ha - vignes de plus de 10 ans

6 ha - vignes de plus de 30 ans

ENCEPAGEMENT :

Cépages rouges : merlot, cabernet sauvignon, malbec

Cépages blancs : sauvignon, sémillon, chardonnay

Cépages résistants : khorus (rouge), soreli (blanc)

74 % en rouge, 26 % en blanc

TERROIR :

Notre terre argileuse de Morizes est bien connue pour être la matière première de qualité pour la fabrication des carreaux de Gironde. Nos cépages rouges s'épanouissent sur ces terres argileuses, et les cépages blancs sont sur du boubène (terre sablo-argileuse).

CULTURE :

Le vignoble est engagé dans une conversion biologique. Nous consacrons beaucoup de notre énergie au travail du sol. Nous conduisons la vigne en taille guyot simple et effectuons toutes les opérations en vert nécessaires manuellement pour obtenir du raisin de haute qualité (épamprages, palissages hauts, effeuillage et éclaircissage si besoin).



en conversion bio depuis 2020

SOREL'I

VIN DE FRANCE

production

100 % soréli

environ 2 000 bout.

Ce cépage dit "résistant" l'est naturellement aux maladies Oïdium et Mildiou.

vinification

_ fermentation classique avec maîtrise des températures

- élevage sur lies

accords mets et vins

apéritif, viande blanche, poisson, chèvre.



A SAVOIR

Cette bouteille a été spécialement conçue pour être consignée : poids de la bouteille, étiquette, colle, encre.

Nous travaillons avec une association de consigne nationale qui s'occupe de récupérer les bouteilles !

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817

3 PATATIN, 33190 MORIZES

TEL 06 17 22 42 83 .ELODIE@CHATEAUHAUTPRADOT.COM

