

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 ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE: BORDEAUX

production

50% cabernet sauvignon
50 % merlot

environ 7000 bout.

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

vinification

- vinification traditionnelle
- cuvaisons courtes pour obtenir des tanins fins et des arômes fruités.

- Vin de garde moyenne (5/7 ans)

accords mets et vins

apéritif, rôti au porc au pruneaux, brie, gouda



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 boulbène (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).

CUVEE PRESTIGE DE L AMITIE

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE: BORDEAUX

production

80 % cabernet sauvignon
20 % merlot

environ 1 600 bout.

vinification

La vinification intégrale en
barrique de 400 litres (chêne
français)

accords mets et vins

magrets de canard, plats épicés,
poêlée de champignons,
fromages à pâte dure (avec la
petite gelée de vin blanc .. en
plus un délice)

A SAVOIR

Comme faisait Pépé, le raisin de ce vin est récolté à la main, éraflé à la main, foulé aux pieds... puis mis dans une barrique neuve lors d'une journée "vendanges" en famille ou entre amis et peut-être avec vous l'année prochaine.

Les prénoms des participants sont sur la contre étiquette.
Une attention particulière est apporté à l'emballage de la bouteille.

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817

3 PATATIN, 33190 MORIZES

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



en conversion bio depuis 2020



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

CHATEAU HAUT-PRADOT

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE: BORDEAUX

production

80 % cabernet sauvignon
20 % merlot

environ 7 000 bout.

vinification

_ traditionnelle
-cuvaisons longues pour
extraire un maximum de tanin
et d'arômes

→ vin de qualité pouvant
se garder 10/15 ans

accords mets et vins

plats en sauce, rôti de boeuf,
aubergines au four, fromage à
fort caractère (avec la gelée
de vin rouge)



A SAVOIR

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

CORUS

VIN DE FRANCE

production

100 % Khorus

environ 2 000 bout.

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

vinification

- macération courte

- vinification à base température (24°)

→ obtenir un vin rond, fruité

accords mets et vins

charcuterie, viande blanche rôtie, tarte au potimarron, fromage frais



A SAVOIR 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

