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).

CHÂTEAU HAUT-PRADOT
FAMILLE FAZEMBAT

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, 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