

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).

ORIGINEL

VIN DE FRANCE

production

100 % Malbec

environ 2 000 bout.

vinification

_ macération courte

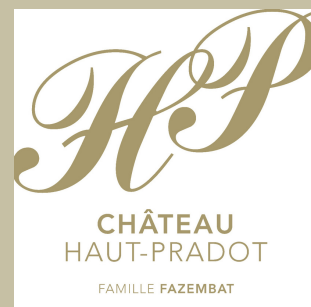
- vinification à base
température (24°)



obtenir un vin rond,
fruité

accords mets et vins

barbecue, légumes grillés,
raclette... ou seul, tout
simplement



en conversion bio depuis 2020



A SAVOIR

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817

3 PATATIN, 33190 MORIZES

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

