

# 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

## BULLES DE L'OV

### VIN DE FRANCE

#### production

100 % Chardonnay  
environ 4 000 bout.

#### vinification

- méthode traditionnelle champenoise
- élevage sur lies



floral, fines bulles

#### accords mets et vins

apéritif  
gâteau au chocolat



À SAVOIR

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817  
3 PATATIN, 33190 MORIZES  
TEL 06 17 22 42 83 .[ELODIE@CHATEAUHAUTPRADOT.FR](mailto:ELODIE@CHATEAUHAUTPRADOT.FR)

