

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)

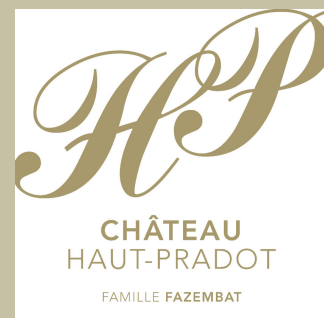
74 % en rouge, 26 % en blanc

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 en agriculture 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).



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.FR

