

# 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).

## SOREL'I

### VIN DE FRANCE

#### production

100 % soréli

environ 2 000 bout.

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

#### vinification

- fermentation classique avec maîtrise des températures

- élevage sur lies

#### accords mets et vins

apéritif, viande blanche, poisson, chèvre.



en conversion bio depuis 2020



## 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](mailto:ELODIE@CHATEAUHAUTPRADOT.COM)

