

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

OBSIDIENNE ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE: BORDEAUX

production

50% cabernet sauvignon
50 % merlot

environ 7000 bout.

Ce nom obsidienne fait référence à la pierre volcanique qui est à l'origine du verre.

vinification

- vinification traditionnelle
- cuvaisons courtes pour obtenir des tanins fins et des arômes fruités.

- Vin de garde moyenne (5/7 ans)

accords mets et vins

apéritif, rôti au porc au pruneaux, brie, gouda



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

