

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).

CUVEE PRESTIGE DE L AMITIE

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE: BORDEAUX

production

80 % cabernet sauvignon
20 % merlot

environ 1 600 bout.

vinification

La vinification intégrale en
barrique de 400 litres (chêne
français)

accords mets et vins

magrets de canard, plats épicés,
poêlée de champignons,
fromages à pâte dure (avec la
petite gelée de vin blanc .. en
plus un délice)

A SAVOIR

Comme faisait Pépé, le raisin de ce vin est récolté à la main, éraflé à la main, foulé aux pieds... puis mis dans une barrique neuve lors d'une journée "vendanges" en famille ou entre amis et peut-être avec vous l'année prochaine.

Les prénoms des participants sont sur la contre étiquette.
Une attention particulière est apporté à l'emballage de la bouteille.

ELODIE ET BENOIT FAZEMBAT, ARTISAN VIGNERON, DEPUIS 1817

3 PATATIN, 33190 MORIZES

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



en conversion bio depuis 2020

