

Château Haut-Pradot

Exploitants viticoles depuis 1817

Depuis cinq générations, la Famille Fazembat perpétue l'entretien du domaine viticole du Château Haut-Pradot dans la plus grande tradition.

Parlons de nous !

Le hasard... ou plutôt l'amour fait bien les choses !

Nous nous sommes rencontrés en 2012.

Benoit Fazembat, viticulteur de père en fils : le vin coule dans ses veines...

Elodie Fazembat, pas issue du milieu rural, elle connaît le vin pour y avoir travaillé depuis toute jeune au point que le vin devienne une passion.



Parlons de notre Terre

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 vers l'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).

Parlons de nos vins



Nos blancs, grâce à notre terroir et à notre méthode de vinification, ont des arômes très floraux tout en gardant du gras et de la fraîcheur.

Les rosés sont très atypiques. Ils surprennent par leurs arômes puissants et leur longueur en bouche, tout ceci grâce au procédé de vinification peu commun : rosé de saigné.

Vinifiés de façon très traditionnelle, depuis plusieurs générations, **les rouges** vous feront redécouvrir le goût du Bordeaux : vins équilibrés et puissants avec des tannins fondus.

Les cépages résistants : précurseur sur notre appellation. Après notre 1ère vinification, ces vins s'annoncent très prometteurs ; Une alternative pour préserver notre environnement.

Les cuvées fruitées : travaillées en monocépages, ces vins permettent aux plus réfractaires de renouer avec le plaisir de déguster des vins de la Région de Bordeaux.



et de nos douceurs

Les recettes de **grand-mère** sont remises au goût du jour !

Tout est fait **maison** par les soins d'Elodie : gelée, sel de vin, vinaigre, pruneaux au vin, etc.



et nos activités



Nos soirées VINDREDI (les vendredis soirs de l'été)

Dîner champêtre au milieu des vignes

(Re)découverte des vins élaborés par
Elodie et Benoît



Notre journée "vendanges"

Journée de partages,
de découvertes..



Un peu de travail :

vendanges à la main, éraflage à la main, foulage aux pieds

Visite du chai, dégustation des vins récoltés juste en cuves
puis moment de convivialité !

FAMILLE FAZEMBAT



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

Château Haut-Pradot, 3 patatin, 33190 Morizès.

Elodie Fazembat - 06 17 22 42 83 - elodie@chateauhautpradot.com

