

LE DOMAINE :

Nom du Château : CHATEAU BADETTE
 Millésime : 2023
 Couleur : Rouge
 Appellation : SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE



METHODES CULTURALES :

Superficie plantée : 8 Hectares
 Superficie en production : 8 Hectares
 Densité : 7017 Pieds/Hectare
 Age moyen des vignes : 25 ans
 Encépagement : 67% Merlot – 28% Cabernet franc et 5% Petit verdot
 Age des plus vieilles vignes : 40 ans
 Terroir : Argilo calcaire et calcaire compact, sablo argileux sur molasses
 Du Fronsadais, sablo-graveleux
 Pratiques Culturelles : Pas de désherbage, uniquement travail du sol
 Certification : HVE niveau 3
 Rendements : 45 Hectos/Hectare
 Vendanges : 100% manuelles en petites cagettes avec tri densimétrique et manuel
 Date vendanges : Merlot 29/09/2023 – Petit verdot 04/10/2023 – Cabernet franc 06/10/2023

VINIFICATION :

Macération Pré-fermentaire : 5 jours 5°C
 Cuves fermentation : 85% Inox cylindriques de petite contenance pour vinification parcellaire remplies par gravité
 Durée cuvaison : 5 semaines
 Malo en barriques : oui
 Elevage sur lies : oui pendant 18 mois
 Elevage en fûts : oui pendant 18 mois – 66% fûts neufs et 34% fûts d'un vin
 Nom des tonneliers : SEGUIN-MOREAU – VINEA – TONNELLERIE BORDELAISE
 TONNELLERIE REMOND – TONNELLERIE MERCUREY – TONNELLERIE
 RADOUX
 Assemblage : 75% Merlot – 20% Cabernet franc – 5% Petit verdot
 Degré estimé : 15°
 Production : 25000 bouteilles, soit 50% de la production totale
 Œnologue Conseil : Monsieur Jean-Philippe FORT