

Château

BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



La Fleur de
BADETTE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Famille Vandenbergae



FAMILLE VANDENBOGAERDE

LA FLEUR DE BADETTE 2024

APPELLATION

Saint-Emilion Grand Cru

SUPERFICIE

9 hectares 50 ares

TERROIR

Argilo-calcaire sur le coteau nord du plateau calcaire,

Argilo-sableux sur molasses du Fronsadais,

Sablo-argileux sur molasses du Fronsadais

ENCEPAGEMENT

67 % Merlot - 30 % Cabernet Franc - 3 % Petit Verdot

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

20 ans

DENSITE DE PLANTATION

Entre 6 500 pieds / ha et 7 100 pieds / ha

RENDEMENTS _ 45 hl/ha

PRATIQUES CULTURALES

Travail mécanique du sol, pas de herbicides, confusion sexuelle, agriculture raisonnée, engrais verts et

enherbements permanents, HVE3

VENDANGES

Manuelles en petites cagettes,

tri densimétrique et manuel

VINIFICATION

En barriques de 500l et cuves inox de petite

contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel. 45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid.

ELEVAGE _ 100 % en barriques d'un an

DEGRE ESTIMATIF _ 13,5% vol

PRODUCTION _ 20.000 bouteilles

contact@chateau-badette.com

05 57 24 59 98