

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

## Viñedo



### Suelo

arcillocalizo, arcilloarenoso,  
arenoarcilloso



### Trabajo en hilera

mecánico



### Práctica de confusión sexual



### Densidad media

7 000 pies/ha



### Media de edad

25 años

## Sobre la viticultura

**Varietades de uva:** 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

**Nuestras prácticas:** Sin herbicidas, Agricultura razonada, Abono verde y cubierta vegetal permanente, Aclareo de hojas, Vendimia en verde.

## Vendimias



MANUAL EN CAJAS

selección : Densimetría, manual

## Sobre la vinificación

Vinificación íntegramente en barricas de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable para la vinificación parcela por parcela, llenado por gravedad, con bazuqueo manual del tapón. Encubado de 45 días con maceración prefermentativa en frío.

**Producción total:** entre 40.000 y 60.000 botellas.

### Crecimientos:

- Château Badette
- La Fleur de Badette
- Le Grand Monsieur Badette



### Presentación de la bodega



### Apelación

Saint-Émilion Grand Cru



### Superficie

10 ha



### Nuestros valores

Exploitation de Haute Valeur  
Environnementale (HVE)



### Equipo

M. Arnaud Vandenberghe  
Propietario

M. Jean Philippe Fort  
Enóloga

M. Mathieu Richard  
Director técnico

## Apelación

Saint-Émilion Grand Cru

## Mezclado

Merlot : 90 %

Cabernet franc : 7 %

Petit Verdot : 3 %

## Crianza

70% en barricas nuevas, 30% en barricas de un año

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 25 000 btl

## Datos técnicos

Título alcohólico: 13.5 %

pH : 3.7

Acidez totale : 3.32 g/L

## Comentario de degustación

Este vino presenta un color intenso, de un rojo profundo con reflejos violáceos. La nariz se abre con aromas de madera noble, vainilla y ligeramente tostados, provenientes de una crianza cuidadosa en barrica, dejando progresivamente paso a una fruta discreta pero elegante, que recuerda a bayas negras maduras. En boca, la entrada es suave y bien equilibrada. La estructura se apoya en taninos de madera y regaliz, ya integrados, que aportan una bonita redondez. El vino resulta accesible, con materia cuidada y un final agradable, marcado más por la finura que por la potencia. Un vino armonioso, listo para beber, para disfrutar por su suavidad y estilo clásico.

## Climatologie

La añada 2012 en Burdeos se caracterizó por un clima contrastante, que requirió gran precisión en el viñedo. Tras una primavera lluviosa y una floración tardía, el verano cálido y seco a partir de mediados de julio favoreció la maduración, especialmente en los mejores terroirs. La maduración desigual obligó a realizar vendimias en verde para homogeneizar el estado de madurez. Los Merlot, cosechados en excelente estado sanitario, muestran suavidad y expresividad, mientras que los Cabernet, más tardíos, a veces sufrieron la humedad de octubre. Los vinos de los mejores terroirs destacan por su color, fruta madura, densidad y frescura. Una cosecha técnica, exitosa allí donde las decisiones fueron correctas y precisas.



*Château*  
**BADETTE**

GRAND CRU CLASSE  
SAINT EMILION GRAND CRU

## Château Badette 2012

Notas :

90-91

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

Un vino sólido para la añada, con buena fruta y una acidez brillante. Un sutil trasfondo de cítricos. Magnífico.

