

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

## 葡萄园



### 土壤

石灰质黏土, 沙质性黏土, 含沙黏土



### 行下护理

机器采摘



### 扰乱害虫交配



### 平均密度

7,000 株 / 公顷



### 平均年龄

25 年

## 关于葡萄种植

**葡萄品种:** 67% 梅洛、28% 品丽珠、5% 小维铎。  
**我们的做法:** 不使用除草剂、合理农业、绿肥和永久性草地覆盖、疏叶、绿色收获。

## 葡萄采摘



手工操作木条箱盛放

筛选: 密度测定, 人工的

## 关于葡萄酒的酿造

完全在 500 升橡木桶和不锈钢小桶中逐个地块酿造, 靠重力灌装, 人工打盖。45 天的浸渍期, 预发酵冷浸渍。

**总产量:** 40,000 至 60,000 瓶之间

### 酒庄:

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



## 物业介绍



### 法定产区

Saint-Émilion Grand Cru



### 地区

10 ha



## 我们的价值观

High Environmental Value (HVE)



## 全体人员

先生 Arnaud Vandenberghe  
庄主

先生 Jean Philippe Fort  
酿酒工艺学家

先生 Mathieu Richard  
技术经理

## 法定产区

Saint-Émilion Grand Cru

## 调配

Merlot : 90 %  
Cabernet franc : 7 %  
Petit Verdot : 3 %

## 我们的橡木桶陈酿

70 % 在新橡木桶中, 30 % 在陈年橡木桶中

产量: 45 hl/公顷

总产瓶数: 25 000 瓶

## 技术数据

酒精含量 : 13.5 %  
pH 值 : 3.7  
总酸度 : 3.32 g/L

## 品酒评语

这款酒呈现深红色, 带有紫色光泽。香气散发出优质木材、香草及轻微烘烤的香味, 源自精心的橡木桶陈酿, 逐渐呈现出内敛而优雅的果香, 仿佛成熟的黑色浆果。入口柔和, 平衡良好。结构以木质与甘草单宁为支撑, 已充分融合, 带来良好的圆润感。此酒易于入口, 酒体细腻, 余味愉悦, 强调精致而非力量感。是一款和谐的葡萄酒, 可即饮, 值得欣赏其柔顺与经典风格。

## 气候

2012年份的波尔多受到多变气候的影响, 葡萄园管理需要高度精准。在多雨的春季和晚花之后, 从七月中旬开始的炎热干燥夏季促进了葡萄成熟, 尤其是在最佳风土上。由于成熟进程不均, 需要进行青果采收以均衡成熟度。收获的美乐 (Merlot) 健康状况良好, 表现柔顺且富有表现力, 而晚熟的赤霞珠 (Cabernet) 有时受到十月湿气的影响。来自最佳风土的葡萄酒展现出良好的色泽、成熟果味、浓郁度和清新感。这是一个技术性很强的年份, 在选择得当且精准的地方取得了成功。



*Château*  
**BADETTE**

GRAND CRU CLASSE  
SAINT EMILION GRAND CRU

## Château Badette 2012

评分: **90-91** **JAMESSUCKLING.COM**

这一年份的葡萄酒结构稳健，果味优美，酸度明亮。背景中带有细微的柑橘香气。非常出色。

