

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

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

Haute Valeur Environnementale



Equipo

M. Arnaud Vandenbogaerde

Propietario

M. Jean Philippe Fort

Enólogo

M. Mathieu Richard

Director técnico

Apelación

Saint-Émilion Grand Cru

Mezclado

Merlot : 85 %
Cabernet franc : 10 %
Petit Verdot : 5 %

Crianza

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

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 15 000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 14 %
pH : 3.55
Acidez totale : 3.53 g/L

Comentario de degustación

Este vino presenta un color intenso, rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz se abre con aromas de madera noble, vainilla y ligeramente tostados, procedentes de una crianza cuidadosa en barrica, dejando progresivamente paso a un fruto discreto pero elegante, que recuerda a las bayas negras maduras. En boca, la entrada es suave y bien equilibrada. La estructura se sostiene sobre taninos de madera y regaliz, ya integrados, ofreciendo una buena redondez. El vino es accesible, con un cuerpo cuidado y un final agradable, marcado más por la finura que por la potencia. Un vino armonioso, listo para beber, para disfrutar de su suavidad y estilo clásico.

Climatologie

La añada de 2013 en Burdeos fue una de las más delicadas de las últimas décadas. Una primavera muy húmeda provocó una floración tardía y heterogénea, con coulure y millerandage, especialmente en los Merlot. El verano cálido y soleado devolvió algo de esperanza, pero las tormentas de julio y las lluvias de septiembre aumentaron la presión de la podredumbre gris. La vendimia, marcada por la urgencia sanitaria, produjo rendimientos bajos y una fuerte heterogeneidad. Sin embargo, los viñedos bien expuestos y cuidados dieron vinos tintos agradables, suaves y frescos, con taninos bien integrados. Una cosecha delicada, que refleja la precisión de las decisiones técnicas en los mejores terroirs.

