

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

Vigneto



Suolo

argilloso calcareo, argilloso
sabbioso, sabbioso argilloso



Lavoro sotto i filari

mecanizzato



Pratica di confusione sessuale



Densità media

7.000 ceppi/ettari



Età media

25 anni

Riguardo alla viticoltura

Vitigni: 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Le nostre pratiche: Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

Vendemmia



MANUALE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

Produzione totale: tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

Vini:

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



Presentazione della cantina



Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



I nostri valori

Exploitation de Haute Valeur
Environnementale (HVE)



Equipaggio

M. Arnaud Vandenberghe

Proprietario

M. Jean Philippe Fort

Enologa

M. Mathieu Richard

Direttore tecnico

Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblaggio

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

Invecchiamento

70% in botti nuove, 30% in botti di un anno

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 15 000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 14 %
pH : 3.55
Acidità totale : 3.53 g/L

Commento di degustazione

Questo vino presenta un colore intenso, rosso profondo con riflessi violacei. Al naso si apre con aromi di legno nobile, vaniglia e leggermente tostati, derivanti da un attento affinamento in barrique, lasciando progressivamente spazio a frutti discreti ma eleganti, che ricordano le bacche nere mature. Al palato, l'attacco è morbido e ben equilibrato. La struttura si regge su tannini legnosi e di liquirizia, già ben integrati, offrendo una bella rotondità. Il vino è accessibile, con una materia curata e un finale piacevole, più elegante che potente. Un vino armonioso, pronto da bere, da apprezzare per la sua morbidezza e il suo stile classico.

Climatologie

L'annata 2013 a Bordeaux è stata una delle più delicate degli ultimi decenni. Una primavera molto piovosa ha provocato una fioritura tardiva e disomogenea, con cascola e millerandage, soprattutto sui Merlot. L'estate calda e soleggiata ha ridato speranza, ma i temporali di luglio e le piogge di settembre hanno aumentato la pressione della muffa grigia. La vendemmia, dettata dall'urgenza sanitaria, ha prodotto rese basse e una forte eterogeneità. Tuttavia, i vigneti ben esposti e curati hanno dato vini rossi piacevoli, morbidi e freschi, con tannini ben integrati. Un'annata delicata, che mette in risalto la precisione delle scelte tecniche sui migliori terroir.

