

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

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 Vandenbogaerde
庄主

先生 Jean Philippe Fort
技术经理
酿酒师/科学家

先生 Mathieu Richard

法定产区

Saint-Émilion Grand Cru

调配

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

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: 15 000 瓶

技术数据

酒精含量: 14 %
pH 值: 3.55
总酸度: 3.53 g/L

品酒评语

这款酒呈深红色, 带有紫罗兰色光泽。香气散发出优雅的优质木材、香草和轻微烘烤的香味, 源自精心的橡木桶陈酿, 随后逐渐展现出细腻而优雅的黑色成熟浆果风味。入口柔顺且平衡。结构依托于已经融合的木质和甘草单宁, 带来圆润的口感。酒体易饮, 质地精致, 收口愉悦, 以优雅为主而非力量感。是一款和谐的葡萄酒, 适合即饮, 值得欣赏其柔顺和经典风格。

🌤️ 气候

2013年份的波尔多是过去几十年中最为棘手的年份之一。非常湿润的春季导致开花延迟且不均匀, 尤其是美乐葡萄出现落花和空果现象。炎热阳光的夏季带来了一线希望, 但七月的雷雨和九月的降雨增加了灰霉病的压力。采收受健康状况紧迫性影响, 产量低且葡萄差异大。然而, 阳光充足、管理良好的地块酿出了令人愉悦、柔顺且新鲜的红葡萄酒, 单宁融合良好。一个细腻的年份, 体现了最佳风土上技术选择的精准性。

