

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 : 85 %
Cabernet franc : 12 %
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：32 000 瓶

技术数据

酒精含量：14.5 %
pH 值：3.62
总酸度：3.26 g/L

品酒评语

Château Badette 2014 展现出浓郁的香气，以明显的木质味、摩卡、香草和烤面包香为主。醒酒后，果香更加突出，展现出良好的成熟度。口感丰富、宽厚且饱满，酒体慷慨而温暖。单宁浓密而有结构，保证了良好的陈年潜力，而尾段细微的苦味平衡了整体并带来活力。一款厚重、强劲且仍在发展中的葡萄酒，经过几年陈酿后将完全展现其风采。

气候

2014年份经历了两个阶段：季节前半凉爽、潮湿且不稳定，随后由于异常炎热、干燥且阳光充足的九月，以及如夏般的十月，实现了戏剧性的转折。初夏的条件限制了果实的浓缩度，但理想的后期季节使葡萄（尤其是赤霞珠）得以缓慢而充分地成熟。收获在干燥温暖的气候下进行，确保采得健康、成熟且平衡的葡萄。2014年份的红酒比2013年更成功，梅洛柔顺果香，赤霞珠优雅、浓郁且复杂。一个以细腻、清新和后期季节的优质为特点的年份。



评分:

92

JAMES SUCKLING.COM

散发黑巧克力的香气，以及黑色水果和干草本的气息。略带粉质的口感由细腻的单宁支撑，果味含蓄，尾韵以单宁为主。至少需要三年才能柔和。可即刻饮用。

91

NEAL MARTIN

2014年份的巴德酒在桶中品尝时，似乎被木质感压重，但现在完全超出了我的预期。装瓶后，它展现出诱人的黑莓、覆盆子和雪松香气，清晰、和谐且层次丰富。酒体中等，单宁细腻且非常柔顺，酸度清新，收口性感而令人非常满足，呈现丰富的黑色水果和白胡椒风味，余味悠长且带香料感。我非常喜欢这款酒的生动感，这是一个令人耳目一新的圣埃美隆，唤醒感官。

