

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, 人共的

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
酿酒工艺学家

先生 Mathieu Richard

法定产区

Saint-Émilion Grand Cru
Grand Cru Classé de Saint-Émilion

调配

Merlot : 75 %
Cabernet franc : 20 %
Petit Verdot : 5 %

我们的橡木桶陈酿

60% 在新橡木桶中, 40% 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: 14 %
pH 值: 3.49
总酸度: 4.2 g/L

品酒评语

巴德特城堡 2024 (Château Badette 2024) 展现出优雅而略带烘烤气息的香气, 融合了成熟黑樱桃、紫罗兰、新鲜红色小浆果, 并带有一丝八角的气息。

微酸的黑莓、甘草以及一丝肉豆蔻的细腻层次为酒香增添了复杂度。

口感清新、紧致且富有风骨, 呈现优美的酸度结构。可以感受到多汁的黑色水果、百合、覆盆子和甜樱桃的风味, 并伴随着细腻的烘烤香气。单宁细腻优雅, 余味悠长而平衡。

气候

2024年份的波尔多经历了严苛的气候条件。温暖多雨的冬季延迟了进入葡萄园的时间, 并在春季持续造成霜霉病的早期压力。特别是在梅洛葡萄中, 出现了落花和果粒不均, 导致高度异质性和产量受限。

干燥的夏季改善了植株状况并促进成熟, 尽管成熟较晚且分布不均。9月的凉爽多雨影响了采收, 需要精确观察成熟度并严格挑选。晚采的赤霞珠受益于更好的生长条件。

本年份的红葡萄酒以芳香清新、易饮和平衡著称。梅洛葡萄酒迷人且丰富; 赤霞珠为混酿酒带来结构感、紧致感和深度。



评分： 92-94 **JEB DUNNUCK**

巴德特城堡 2024 (Château Badette 2024) 非常出色，带有成熟黑莓和黑樱桃的香气，并伴随香料木、烟草以及明显的矿物感，仿佛碎石般。

展现了年份更清新、精准的风格：中等酒体，酸度多汁且融合良好，单宁成熟。是一款非常出色的葡萄酒，在这个严苛年份中堪称成功之作。

92-93 **JAMES SUCKLING.COM**

一款现代而迷人的圣艾美浓 (Saint-Émilion)，散发出浓郁的黑莓、黑樱桃、温暖香料和黑巧克力香气。

酒体接近丰满，单宁细腻。可可粉的风味在悠长而美味的余味中延续。

92 **THE WINE CELLAR INSIDER**

花香、黑樱桃、甘草、可可和浓缩咖啡的香气已经显现。

酒色美丽，结构围绕着多汁果味的黑樱桃核心，质地圆润，并伴有巧克力和李子的风味。适饮期：2028年至2040年。

