

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Weinberg



Boden

Ton-Kalk, Ton-Sand,
Sand-Ton



Arbeit unter den

Reihen
mechanisch



Methode der
sexuellen Verwirrung



Durchschnittliche

Dichte

7,000 Fuß/ha



Durchschnittliches

Alter

25 Jahre



Präsentation der
Weinkellerei



Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru



Fläche

10 ha



Unsere Werte

High Environmental Value (HVE)

Über den Weinbau

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

Unsere Praktiken: Keine Herbizide, Raisonné-Landwirtschaft, Gründüngung und Dauerbegrünung, Entlaubung, Grüne Weinlese

Weinlese



MANUELL IN KISTEN

Sortierung: Densimetrie, manuell

Über die Weinbereitung

Vollständige Vinifizierung in 500-Liter-Fässern und kleinen Edelstahltanks für die parzellenweise Vinifizierung, die durch Schwerkraft gefüllt werden, manuelle Pigeage. 45 Tage Maischegärung mit vorvergärender Kaltmazeration.

Gesamtproduktion: zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen.

Die Weinsorten:

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



Team

Herr Arnaud Vandenbogaerde
Eigentümerin

Herr Jean Philippe Fort
Önologin

Herr Mathieu Richard
Technischer leiter

Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru

Verschnitt

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

Unsere Reifung in Fässern

50 % im Barrique, 50 % im Tank

Ertrag: 45 hl/ha

Produzierte Menge: 25.000 flaschen

Technische Daten

Alkoholgehalt : 13.5%
pH - Wert : 3.74
Gesamter Säuregehalt : 3.3 g/L

Verkostungskommentare

Unter seiner tiefen und glänzenden rubinroten Robe enthüllt Fleur de Badette eine intensive Nase von reifen schwarzen Früchten, die subtil durch Noten von Lakritze, süßen Gewürzen und perfekt verschmolzenem Holz gewürzt wird. Am Gaumen ist das Gleichgewicht meisterhaft: Geschmeidigkeit, Frische und Länge vereinen sich mit geschmolzenen Tanninen zu einem raffinierten und köstlichen Geschmackserlebnis. Genießen Sie ihn schon heute oder lagern Sie ihn 8 bis 10 Jahre für eine harmonische Entwicklung. Passt zu: gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zartem Wild, Geügel und reifem Käse.

Klimatologie

In Bordeaux war das Jahr 2012 von einem kontrastreichen Klima geprägt, das den Weinbergen große Präzision abverlangte. Nach einem verregneten Frühling und einer späten Blüte begünstigte der heiße und trockene Sommer ab Mitte Juli die Reifung, vor allem in den besten Lagen. Die gespreizte Reife erforderte eine rigorose grüne Weinlese. Die Merlots, die in ausgezeichnetem Gesundheitszustand geerntet wurden, zeigen sich weich und ausdrucksstark.

