

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Viñedo



Suelo

arcillocalizo, arcilloarenoso,
arenoarcilloso



Trabajo en hilera

mecánico



Práctica de confusión sexual



Densidad media

7 000 pies/ha



Media de edad

25 años

Sobre la viticultura

Varietades de uva: 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Nuestras prácticas: Sin herbicidas, Agricultura razonada, Abono verde y cubierta vegetal permanente, Aclareo de hojas, Vendimia en verde.

Vendimias



MANUAL EN CAJAS

selección : Densimetría, manual

Sobre la vinificación

Vinificación íntegramente en barricas de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable para la vinificación parcela por parcela, llenado por gravedad, con bazuqueo manual del tapón. Encubado de 45 días con maceración prefermentativa en frío.

Producción total: entre 40.000 y 60.000 botellas.

Crecimientos:

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



Presentación de la bodega



Apelación

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



Nuestros valores

High Environmental Value (HVE)



Equipo

M. Arnaud Vandenbogaerde

Propietario

M. Jean Philippe Fort

Enólogo

M. Mathieu Richard

Director técnico

Apelación

Saint-Émilion Grand Cru

Mezclado

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

Crianza

50 % en bodega, 50 % en tanque

Rendimiento: 45 hl/ha 25.000 btl

Volumen producido :

Datos técnicos

Título alcohólico: 13.5 %
pH : 3.74
Acidez totale : 3.3 g/L

Comentario de degustación

Con su color rojo rubí profundo y brillante, Fleur de Badette revela una nariz intensa de frutos negros maduros, sutilmente realzada por notas de regaliz, especias suaves y madera perfectamente integrada. En boca, el equilibrio es absoluto: suavidad, frescura y longitud se combinan con taninos fundidos para una sensación refinada y golosa. Para disfrutar desde hoy o guardar entre 8 y 10 años para una evolución armoniosa. Maridaje ideal: carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

Climatología

En Burdeos, 2012 estuvo marcado por un clima contrastante, que exigió gran precisión en el viñedo. Tras una primavera lluviosa y una floración tardía, el verano cálido y seco desde mediados de julio favoreció la maduración, especialmente en los mejores terroirs. La maduración escalonada requirió vendimias en verde rigurosas. Los Merlot, cosechados en excelente estado sanitario, se muestran suaves y expresivos; los Cabernet, más tardíos, a veces sufrieron la humedad de octubre. Los mejores vinos revelan color, fruta madura, densidad y frescura: una añada técnica pero exitosa.

