

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

## Vignoble



### Sol

argilo-calcaire, argilo-sableux,  
sablo-argileux



### Travail sous le rang

mécanique



Pratique de confusion  
sexuelle



### Densité moyenne

7 000 pieds/ha



### Âge moyen

25 ans

## À propos de la viticulture

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

**Nos pratiques** : Pas d'herbicides, Agriculture Raisonnée, Engrais Verts et enherbements permanents, Effeillage, Vendange en Vert

## Vendanges



MANUELLES EN CAGETTES

Tri : Densimétrie, manuel

## À propos de la vinification

Vinification intégrale en barriques de 500L et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel.

45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid.

**Production totale** : entre 40 000 et 60 000 bouteilles

**Crus** :

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



### Présentation de la propriété



### Appellation

Saint-Émilion Grand Cru



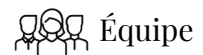
### Superficie

10 ha



### Nos valeurs

Exploitation de Haute Valeur  
Environnementale (HVE)



### Équipe

M. Arnaud Vandenberghe  
Propriétaire

M. Jean Philippe Fort  
Œnologue

M. Mathieu Richard  
Directeur technique

## Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblage

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

## Notre élevage

50% en barrique, 50% en cuve

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 25 000 btl

## Données techniques

Alc./vol. : 13.5 %  
pH : 3.74  
Acidité totale : 3.3 g/L

## Commentaire de dégustation

Sous sa robe rubis profonde et brillante, Fleur de Badette révèle un nez intense de fruits noirs mûrs, subtilement relevé par des notes de réglisse, d'épices douces et un boisé parfaitement fondu. En bouche, l'équilibre est maître : souplesse, fraîcheur et longueur s'allient à des tanins fondus pour une sensation raffinée et gourmande. À savourer dès aujourd'hui ou à garder 8 à 10 ans pour une évolution harmonieuse. Accord idéal : viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volaille et fromages affinés.

## Climatologie

À Bordeaux, 2012 fut marqué par un climat contrasté, exigeant une grande précision au vignoble. Après un printemps pluvieux et une floraison tardive, l'été chaud et sec dès mi juillet a favorisé la maturation, surtout sur les meilleurs terroirs. La véraison étalée a nécessité des vendanges en vert rigoureuses. Les Merlots, récoltés en excellent état sanitaire, se montrent souples et expressifs ; les Cabernets, plus tardifs, ont parfois souffert de l'humidité d'octobre. Les meilleurs vins révèlent couleur, fruit mûr, densité et fraîcheur : un millésime technique mais réussi.

