

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

ヴィンヤード



土壌

石灰粘土質, 砂の多い粘土,
砂・粘土



垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利
用



平均密度
7,000 株 /ha



平均齢
25 年

特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と永続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

栽培品種:

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



物件のご紹介



アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



エリア

10 ha



私たちの価値観

High Environmental Value (HVE)



クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde
所有者

M. Jean Philippe Fort
ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard
テクニカル・ディレクター

アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

アサンブラージュ

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

当社の樽熟成

50%樽熟成、50%タンク熟成。

収量: 45 hl/ha

生産量: 25,000 本

技術データ

アルコール含有量: 13.5 %
ピーエッチ: 3.74
全酸性: 3.3 g/L

テイastingノート

深く輝くルビーレッドの色合いの下で、フルール・ド・バデットは熟した黒い果実の力強い香りを放ち、甘草、穏やかなスパイス、絶妙に溶け込んだ樽香がさりげなく香ります。口に含むと、柔らかさ、フレッシュさ、余韻の長さが調和し、タンニンが溶け込んで洗練された豊かな味わいを生み出します。今すぐ楽しむことも、8~10年間熟成させて調和のとれた変化を楽しむことも可能です。理想の料理との相性: ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽類、熟成チーズ。

🌤️ 気象データ

ボルドーでは、2012年は気候が対照的で、ブドウ畑での非常に高い精度が求められました。雨の多い春と遅い開花の後、7月中旬からの暑く乾燥した夏により、特に優れたテロワールでは成熟が促進されました。果実の色づきがずれたため、厳格なグリーンハーベスが必要でした。メルローは非常に健康な状態で収穫され、柔らかく表現力豊かです。一方、カベルネは遅く、10月の湿気で影響を受けることもありました。最高のワインは色、熟した果実味、濃密さとフレッシュさを示しており、技術的ながらも成功したヴィンテージです。

