

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Wijngaard



Bodem

kleiachtige kalksteen, zandige
klei, zandhoudende klei



Werk onder de rijen

mechanisch



Seksuele verwarring



Gemiddelde dichtheid

7,000 vines/ha



Gemiddelde leeftijd

25 jaar

Over de wijnbouw

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

Onze praktijken: Geen herbiciden, bereedeneerde landbouw, groenbemesting en permanente grasbedekking, bladdunning, groene oogst.

Wijnoogst



HANDBEDIEND IN KRATJES

Selectie: Dichtheid, handbediend

Over de vinificatie

Volledig gevinifieerd in vaten van 500 liter en kleine roestvrijstalen vaten voor de vinificatie per perceel, gevuld door zwaartekracht, met handmatige perforatie van de dop. Vatperiode van 45 dagen met koude maceratie.

Totale productie: tussen 40.000 en 60.000 flessen.

Groeves:

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



Voorstelling van de
wijnmakerij



Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru



Gebied

10 ha



Onze waarden

High Environmental Value (HVE)



Team

M. Arnaud Vandenbogaerde
Eigenaar

M. Jean Philippe Fort
Cœnoloog

M. Mathieu Richard
Technisch directeur

Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

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

Onze vat-rijping

50% in vaten, 50% in kuipen

Opbrengst: 45 hl/ha_{25 000 flessen}

Productievolume:

Technische gegevens

Alcoholgehalte: 13.5 %
pH: 3.74
Totale zuurgraad: 3.3 g/L

Commentaar degustatie

De diepe, briljante robijnrode kleur van Fleur de Badette onthult een intense neus van rijp zwart fruit, subtiel versterkt door toetsen van zoethout, zoete specerijen en perfect gemengd eikenhout. In de mond is de balans meesterlijk: soepelheid, frisheid en lengte worden gecombineerd met zachte tannines voor een verfijnde, gastronomische sensatie. Geniet er nu van of bewaar hem 8 tot 10 jaar in een kelder om hem harmonieus te laten ontwikkelen. Ideaal bij geroosterd of gegrild vlees, mals wild, gevogelte en rijpe kazen.

Klimatologie

In Bordeaux werd 2012 gekenmerkt door contrasterende klimatologische omstandigheden, die grote precisie in de wijngaarden vereisten. Na een regenachtige lente en een late bloei bevorderde de hete, droge zomer vanaf half juli de rijping, vooral op de beste terroirs. De uitgespreide veraison betekende dat de groene oogst rigoureuus moest zijn. De Merlots, die in uitstekende conditie werden geoogst, zijn soepel en expressief.

