

# 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

## 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



Präsentation der  
Weinkellerei



Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru



Fläche

10 ha



Unsere Werte

High Environmental Value (HVE)



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: 15.000 flaschen

## Technische Daten

Alkoholgehalt : 13%  
pH - Wert : 3.57  
Gesamter Säuregehalt : 3.5 g/L

## Verkostungskommentare

Tiefe, glänzende rubinrote Farbe. Intensive Nase von reifen schwarzen Früchten, gewürzt mit Noten von Lakritze, süßen Gewürzen und perfekt eingebundenem Holz. Am Gaumen geschmeidig und ausgewogen, mit einem präzisen Fruchtgerüst, geschmolzenen Tanninen und einer kontrollierten Säure, die Frische und Länge verleiht. Raffinierter, köstlicher und eleganter Wein, den Sie sofort genießen oder 8 bis 10 Jahre lagern können. Perfekt zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zartem Wild, Geügel und reifem Käse.

## Klimatologie

In Bordeaux war 2013 einer der heikelsten Jahrgänge. Ein sehr feuchter Frühling führte zu einer späten und unregelmäßigen Blüte, die von Verrieselung und Millerandage geprägt war, vor allem bei den Merlot-Trauben. Der warme und sonnige Sommer gab neue Hoffnung, doch die Regenfälle im September erhöhten den Gesundheitsdruck. Die Weinlese, die von der Dringlichkeit diktiert wurde, ergab geringe und heterogene Erträge. Auf den besten Terroirs entstanden gefällige, farbintensive und ausgewogene Rotweine: geschmeidige, frische Weine mit schmelzenden Tanninen, die schon in ihrer Jugend zugänglich sind.

