

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

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 Vandenberghe

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

Volumen producido : 15.000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 13 %
pH : 3.57
Acidez totale : 3.5 g/L

Comentario de degustación

Color rojo rubí profundo y brillante. Nariz intensa de frutos negros maduros, con notas de regaliz, especias suaves y madera perfectamente integrada. En boca, suave y equilibrado, con una trama frutal precisa, taninos fundidos y una acidez controlada que aporta frescura y longitud. Vino refinado, goloso y elegante, para degustar desde hoy o guardar entre 8 y 10 años. Perfecto con carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

Climatología

En Burdeos, 2013 fue una de las añadas más delicadas. Una primavera muy húmeda provocó una floración tardía e irregular, marcada por el corrimiento y el millerandage, especialmente en los Merlot. El verano cálido y soleado devolvió la esperanza, pero las lluvias de septiembre aumentaron la presión sanitaria. La vendimia, dictada por la urgencia, produjo rendimientos bajos y heterogéneos. En los mejores terroirs surgieron tintos agradables, coloridos y equilibrados: vinos suaves, frescos, con taninos fundidos, accesibles desde jóvenes.

