

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Vigneto



Suolo

argilloso calcareo, argilloso
sabbioso, sabbioso argilloso



Lavoro sotto i filari

mecanizzato



Pratica di confusione sessuale



Densità media

7.000 ceppi/ettari



Età media

25 anni

Riguardo alla viticoltura

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

Le nostre pratiche: Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

Vendemmia



MANUELE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

Produzione totale: tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

Vini:

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



Presentazione della cantina



Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



I nostri valori

High Environmental Value (HVE)



Equipaggio

M. Arnaud Vandenbogaerde

Proprietario

M. Jean Philippe Fort

Enologa

M. Mathieu Richard

Direttore tecnico

Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblaggio

Merlot: 85%

Cabernet franc: 10%

Petit Verdot: 5%

Invecchiamento

50% in botti, 50% in vasca

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 15.000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 13 %

pH : 3.57

Acidità totale : 3.5 g/L

Commento di degustazione

Colore rosso rubino intenso e brillante. Naso intenso di frutti neri maturi, con note di liquirizia, spezie dolci e legno perfettamente integrato. Al palato morbido ed equilibrato, con una trama fruttata precisa, tannini levigati e un'acidità ben gestita che conferisce freschezza e persistenza. Vino raffinato, goloso ed elegante, da degustare fin da subito o da conservare 8-10 anni. Perfetto con carni arrosto o alla griglia, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

Climatologia

A Bordeaux, il 2013 è stata una delle annate più delicate. Una primavera molto umida ha provocato una fioritura tardiva e irregolare, caratterizzata da scarsa allegagione e acini irregolari, soprattutto nei Merlot. L'estate calda e soleggiata ha ridato speranza, ma le piogge di settembre hanno aumentato la pressione sanitaria. La vendemmia, dettata dall'urgenza, ha prodotto rese basse e eterogenee. Nei migliori terroir sono nati rossi piacevoli, colorati ed equilibrati: vini morbidi, freschi, con tannini levigati, accessibili già nella loro giovinezza.

