

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、緑肥と持続的な草の被覆、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: 15,000 本

技術データ

アルコール含有量: 13 %
ピーエッチ: 3.57
全酸性: 3.5 g/L

テイastingノート

深く輝くルビーレッドの色合い。香りは熟した黒い果実が豊かで、甘草、穏やかなスパイス、そして絶妙に溶け込んだ樽香が感じられます。口に含むと柔らかくバランスが取れており、正確な果実味の骨格、滑らかなタンニン、コントロールされた酸味がフレッシュさと余韻をもたらします。洗練され、豊かでエレガントなワインで、今すぐ楽しむことも、8~10年間熟成させることも可能です。ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽類、熟成チーズと相性抜群です。

☁️ 気象データ

ボルドーでは、2013年は非常に繊細なヴィンテージの一つでした。非常に湿った春により開花が遅れ不均一となり、特にメルローでは粒のばらつきや落果が見られました。暑く日差しの強い夏は希望をもたらしましたが、9月の降雨により衛生管理のプレッシャーが増しました。緊急性により収穫が行われたため、収量は低く不均一でした。最高のテロワールでは、色鮮やかでバランスの取れた赤ワインが生まれ、柔らかくフレッシュで、タンニンが溶け込んだ若いうちから楽しめるワインとなりました。

