

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

葡萄园



土壤

石灰质黏土，沙质性黏土，含沙黏土



行下护理

机器采摘



扰乱害虫交配



平均密度

7,000 株 / 公顷



平均年龄

25 年

关于葡萄种植

葡萄品种: 67% 梅洛、28% 品丽珠、5% 小维铎。

我们的做法: 不使用除草剂、合理农业、绿肥和永久性草地覆盖、疏叶、绿色收获。

葡萄采摘



手工操作木条箱盛放

筛选: 密度测定, 人共的

关于葡萄酒的酿造

完全在 500 升橡木桶和不锈钢小桶中逐个地块酿造，靠重力灌装，人工打盖。45 天的浸渍期，预发酵冷浸渍。

总产量: 40,000 至 60,000 瓶之间

酒庄:

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



物业介绍



法定产区

Saint-Émilion Grand Cru



地区

10 ha



我们的价值观

High Environmental Value (HVE)



全体人员

先生 Arnaud Vandenbogaerde
庄主

先生 Jean Philippe Fort
酿酒工艺学家

先生 Mathieu Richard
技术经理

法定产区

Saint-Émilion Grand Cru

调配

Merlot: 85%

Cabernet franc: 10%

Petit Verdot: 5%

我们的橡木桶陈酿

50%橡木桶，50%罐装。

产量：45 hl/公顷

总产瓶数：15.000 瓶

技术数据

酒精含量：13 %

pH 值：3.57

总酸度：3.5 g/L

品酒评语

深宝石红且明亮的酒色。香气浓郁，成熟黑色水果为主，伴有甘草、柔和香料及完美融合的橡木香。口感柔顺平衡，果味结构精准，单宁圆润，酸度适中，带来清新感与持久余韵。精致、丰富且优雅，可立即饮用或陈放 8 至 10 年。非常适合搭配烤肉或烧烤、嫩野味、家禽及陈年奶酪。

气候

在波尔多，2013 年是最为棘手的年份之一。春季降雨量大，导致开花迟缓且不均匀，尤其是梅洛葡萄出现落花和果粒不均的现象。炎热晴朗的夏季带来了希望，但九月的降雨增加了病害压力。因紧急情况而进行的采收导致产量低且不均衡。在最佳的葡萄园地块中，诞生了令人愉悦、色泽鲜亮且平衡的红葡萄酒：柔顺、清新，单宁圆润，年轻时即可饮用。

