

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## 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 Vandenbogaerde

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 barrica, 50 % en tanque

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 30.000 btl

## Datos técnicos

Título alcohólico: 13 %  
pH : 3.64  
Acidez totale : 3.2 g/L

## Comentario de degustación

Fleur de Badette es un vino de color rojo rubí profundo, con una nariz intensa de frutos negros maduros, realizada por notas de regaliz y especias suaves. En boca seduce por su suavidad, equilibrio y frescura, con taninos elegantes y un agradable final. Goloso y refinado, puede disfrutarse desde ahora y evolucionará bien durante 8 a 10 años. Ideal con carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

## Climatología

La añada 2014 se construyó en dos etapas: una primera parte de la temporada fresca, húmeda e incierta, seguida de un giro espectacular gracias a un septiembre excepcionalmente cálido, seco y soleado, prolongado por un octubre veraniego. Las condiciones a principios del verano limitaron la concentración de las bayas, pero la excelente post-temporada permitió una maduración lenta y completa, especialmente para los Cabernet, que se expresaron de manera notable. La vendimia, realizada en clima cálido y seco, permitió recolectar uvas sanas, maduras y equilibradas. Los vinos tintos de la añada 2014 son más exitosos que en 2013, con Merlot suaves y afrutados y Cabernet elegantes, densos y complejos. Una añada marcada por la finura, frescura y la calidad de la post-temporada.

