

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：30.000 瓶

技术数据

酒精含量：13 %

pH 值：3.64

总酸度：3.2 g/L

品酒评语

Fleur de Badette 是一款深宝石红色的葡萄酒，散发出成熟黑色水果的浓郁香气，并带有甘草和柔和香料的气息。口感柔顺、平衡且清新，单宁优雅，余味绵长。丰富而精致，可立即饮用，并将在 8 至 10 年内进一步提升。非常适合搭配烤肉或烧烤、嫩野味、家禽以及陈年奶酪。

气候

2014 年年份的发展分为两个阶段：前半段凉爽、潮湿且不稳定，随后出现了戏剧性的转折，九月异常温暖、干燥且阳光充足，延续至夏日般的十月。初夏的条件限制了葡萄果实的浓缩，但理想的晚季使成熟缓慢且充分，尤其是卡本内葡萄表现尤为出色。在干燥温暖的气候下进行的采收，使得葡萄健康、成熟且平衡。2014 年红葡萄酒比 2013 年更为成功，梅洛柔顺多汁，卡本内优雅、浓郁且复杂。该年份以精致、清新及晚季优质为特点。

