

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

Vignoble



Sol

argilo-calcaire, argilo-sableux,
sablo-argileux



Travail sous le rang

mécanique



Pratique de confusion
sexuelle



Densité moyenne

7 000 pieds/ha



Âge moyen

25 ans

À propos de la viticulture

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

Nos pratiques : Pas d'herbicides, Agriculture Raisonnée, Engrais Verts et enherbements permanents, Effeuilage, Vendange en Vert

Vendanges



MANUELLES EN CAGETTES

Tri : Densimétrie, manuel

À propos de la vinification

Vinification intégrale en barriques de 500L et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel.

45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid.

Production totale : entre 40 000 et 60 000 bouteilles

Crus :

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



Présentation de la propriété



Appellation

Saint-Émilion Grand Cru



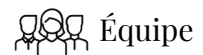
Superficie

10 ha



Nos valeurs

Exploitation de Haute Valeur
Environnementale (HVE)



Équipe

M. Arnaud Vandenberghe
Propriétaire

M. Jean Philippe Fort
Œnologue

M. Mathieu Richard
Directeur technique

Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

Merlot : 80 %
Cabernet franc : 10 %
Petit Verdot : 5 %

Notre élevage

50% en barrique, 50% en cuve

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 30 000 btl

Données techniques

Alc./vol. : 13 %
pH : 3.64
Acidité totale : 3.2 g/L

Commentaire de dégustation

Fleur de Badette est un vin à la robe rubis profonde, offrant un nez intense de fruits noirs mûrs, relevé par des notes de réglisse et d'épices douces. En bouche, il séduit par sa souplesse, son équilibre et sa fraîcheur, avec des tanins élégants et une belle longueur. Gourmand et raffiné, il peut être apprécié dès maintenant et se bonifiera sur 8 à 10 ans. Idéal avec viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volaille et fromages affinés.

Climatologie

Le millésime 2014 s'est construit en deux temps : une première partie de saison fraîche, humide et incertaine, suivie d'un retournement spectaculaire grâce à un mois de septembre exceptionnellement chaud, sec et lumineux, prolongé par un octobre estival. Les conditions du début d'été ont limité la concentration des baies, mais l'arrière-saison, idéale, a permis une maturation lente et complète, notamment pour les cabernets, qui se sont particulièrement bien exprimés. Les vendanges, réalisées dans un climat sec et chaud, ont permis de récolter des raisins sains, mûrs et équilibrés. Les vins rouges du millésime 2014 sont plus réussis qu'en 2013, avec des merlots souples et fruités, et des cabernets élégants, denses et complexes. Un millésime porté par la finesse, la fraîcheur et la qualité de l'arrière-saison.

