

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Vigneto



Suolo

argilloso calcareo, argilloso
sabbioso, sabbioso argilloso



Lavoro sotto i filari

mecanizzato



Pratica di confusione sessuale



Densità media

7.000 ceppi/ettari



Età media

25 anni

Riguardo alla viticoltura

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

Le nostre pratiche: Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

Vendemmia



MANUELE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

Produzione totale: tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

Vini:

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



Presentazione della cantina



Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



I nostri valori

High Environmental Value (HVE)



Equipaggio

M. Arnaud Vandenbogaerde

Proprietario

M. Jean Philippe Fort

Enologa

M. Mathieu Richard

Direttore tecnico

Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblaggio

Merlot: 85%
Cabernet franc: 10%
Petit Verdot: 5%

Invecchiamento

50% in botti, 50% in vasca

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 30.000 btl

Dati tecnici

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

Commento di degustazione

Fleur de Badette è un vino dal colore rosso rubino intenso, con un naso intenso di frutti neri maturi, arricchito da note di liquirizia e spezie dolci. Al palato conquista per la sua morbidezza, equilibrio e freschezza, con tannini eleganti e una bella persistenza. Goloso e raffinato, può essere apprezzato fin da subito e si evolverà bene nei prossimi 8-10 anni. Ideale con carni arrosto o alla griglia, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

Climatologia

L'annata 2014 si è sviluppata in due fasi: una prima parte della stagione fresca, umida e incerta, seguita da una svolta spettacolare grazie a un settembre eccezionalmente caldo, secco e soleggiato, prolungato da un ottobre estivo. Le condizioni all'inizio dell'estate hanno limitato la concentrazione degli acini, ma la tarda stagione ideale ha permesso una maturazione lenta e completa, in particolare per i Cabernet, che si sono espressi in modo eccellente. La vendemmia, effettuata in clima caldo e secco, ha consentito di raccogliere uve sane, mature ed equilibrate. I vini rossi del millesimo 2014 sono più riusciti rispetto al 2013, con Merlot morbidi e fruttati e Cabernet eleganti, densi e complessi. Un millesimo caratterizzato da finezza, freschezza e dalla qualità della tarda stagione.

