

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

ヴィンヤード



土壌

石灰粘土質, 砂の多い粘土,
砂・粘土



垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利
用



平均密度
7,000 株 /ha



平均齢
25 年

特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と持続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

栽培品種:

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



物件のご紹介



アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



エリア

10 ha



私たちの価値観

High Environmental Value (HVE)



クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde
所有者

M. Jean Philippe Fort
ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard
テクニカル・ディレクター

アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

アサンブラージュ

Merlot: 85%

Cabernet franc: 10%

Petit Verdot: 5%

当社の樽熟成

50%樽熟成、50%タンク熟成。

収量: 45 hl/ha

生産量: 30,000 本

技術データ

アルコール含有量: 13 %

ピーエッチ: 3.64

全酸性: 3.2 g/L

テイastingノート

フルール・ド・バデットは深いルビーレッドの色合いを持つワインで、熟した黒い果実の力強い香りに、甘草や穏やかなスパイスのニュアンスが加わります。口に含むと、柔らかさ、バランス、フレッシュさが際立ち、エレガントなタンニンと美しい余韻が楽しめます。豊かで洗練された味わいで、すぐに楽しむことも、8~10年間熟成させることも可能です。ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽類、熟成チーズと相性抜群です。

☁️ 気象データ

2014年のヴィンテージは二段階で形成されました：前半は涼しく湿度が高く不安定な季節、後半は非常に温かく乾燥した9月と夏のような10月により劇的に変化しました。初夏の条件により果実の濃縮は制限されましたが、理想的な晩期によりゆっくりと完全に成熟し、特にカベルネは素晴らしい表現力を示しました。乾燥し温暖な気候の中で行われた収穫により、健全で成熟し、バランスの取れたブドウを得ることができました。2014年の赤ワインは2013年よりも優れ、メルローは柔らかく果実味豊か、カベルネはエレガントで濃密かつ複雑です。繊細さ、フレッシュさ、晩期の質の高さが際立つヴィンテージです。

