

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## Wijngaard



### Bodem

kleiachtige kalksteen, zandige  
klei, zandhoudende klei



### Werk onder de rijen

mechanisch



### Seksuele verwarring



### Gemiddelde dichtheid

7,000 vines/ha



### Gemiddelde leeftijd

25 jaar

## Over de wijnbouw

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

**Onze praktijken:** Geen herbiciden, beredeneerde landbouw, groenbemesting en permanente grasbedekking, bladdunning, groene oogst.

## Wijnoogst



### HANDBEDIEND IN KRATJES

Selectie: Dichtheid, handbediend

## Over de vinificatie

Volledig gevinifieerd in vaten van 500 liter en kleine roestvrijstalen vaten voor de vinificatie per perceel, gevuld door zwaartekracht, met handmatige perforatie van de dop. Vatperiode van 45 dagen met koude maceratie.

**Totale productie:** tussen 40.000 en 60.000 flessen.

### Groeves:

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



### Voorstelling van de wijnmakerij



### Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru



### Gebied

10 ha



### Onze waarden

High Environmental Value (HVE)



### Team

M. Arnaud Vandenbogaerde  
Eigenaar

M. Jean Philippe Fort  
œenoloog

M. Mathieu Richard  
Technisch directeur

## Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblage

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

## Onze vat-rijping

50% in vaten, 50% in kuipen

## Opbrengst: 45 hl/ha

Productievolume: 30 000 flessen

## Technische gegevens

Alcoholgehalte: 13 %  
pH: 3.64  
Totale zuurgraad: 3.2 g/L

## Commentaar degustatie

Fleur de Badette is een wijn met een diepe robijnrode kleur en een intense neus van rijp zwart fruit, versterkt door toetsen van zoethout en zoete specerijen. In de mond is hij verleidelijk met zijn soepelheid, evenwicht en frisheid, met elegante tannines en een goede lengte. Deze gastronomische en geraffineerde wijn kan nu gedronken worden en zal na 8 tot 10 jaar nog beter worden. Ideaal bij geroosterd of gegrild vlees, mals wild, gevogelte en rijpe kazen.

## Klimatologie

Het wijnjaar 2014 werd in twee fases opgebouwd: een koel, nat en onzeker eerste deel van het seizoen, gevolgd door een spectaculaire ommekeer dankzij een uitzonderlijk warme, droge en heldere september, gevolgd door een zomerse oktober. De omstandigheden aan het begin van de zomer beperkten de concentratie van de druiven, maar het ideale naseizoen liet de druiven langzaam en volledig rijpen, vooral de cabernets, die bijzonder goed tot uiting kwamen. De oogst, die plaatsvond bij droog en warm weer, leverde gezonde, rijpe en evenwichtige druiven op. De rode wijnen van het wijnjaar 2014 zijn succesvoller dan die van 2013, met soepele, fruitige Merlot en elegante, dichte en complexe Cabernets. Een wijnjaar dat een boost kreeg door de finesse, frisheid en kwaliteit van het late seizoen.

