

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Weinberg



Boden

Ton-Kalk, Ton-Sand,
Sand-Ton



Arbeit unter den

Reihen
mechanisch



Methode der
sexuellen Verwirrung



Durchschnittliche

Dichte
7,000 Fuß/ha



Durchschnittliches

Alter
25 Jahre

Über den Weinbau

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

Unsere Praktiken: Keine Herbizide, Raisonné-Landwirtschaft, Gründüngung und Dauerbegrünung, Entlaubung, Grüne Weinlese

Weinlese



MANUELL IN KISTEN

Sortierung: Densimetrie, manuell

Über die Weinbereitung

Vollständige Vinifizierung in 500-Liter-Fässern und kleinen Edelstahltanks für die parzellenweise Vinifizierung, die durch Schwerkraft gefüllt werden, manuelle Pigeage. 45 Tage Maischegärung mit vorvergärender Kaltmazeration.

Gesamtproduktion: zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen.

Die Weinsorten:

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



Präsentation der
Weinkellerei



Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru



Fläche

10 ha



Unsere Werte

High Environmental Value (HVE)



Team

Herr Arnaud Vandenbogaerde
Eigentümerin

Herr Jean Philippe Fort
Önologin

Herr Mathieu Richard
Technischer leiter

Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru

Verschnitt

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

Unsere Reifung in Fässern

50 % im Barrique, 50 % im Tank

Ertrag: 45 hl/ha

Produzierte Menge: 25.000 flaschen

Technische Daten

Alkoholgehalt : 14%
pH - Wert : 3.59
Gesamter Säuregehalt : 3.6 g/L

Verkostungskommentare

Fleur de Badette schmückt sich mit einer intensiven und leuchtenden rubinroten Robe. In der Nase entfalten sich großzügige Düfte von reifen schwarzen Früchten, vermischt mit Nuancen von Lakritze, Kakao, süßen Gewürzen und einem subtilen, perfekt integrierten Holzton. Im Mund ist der Auftakt geschmeidig und harmonisch, getragen von einem präzisen Fruchtgerüst, seidigen Tanninen und einer ausgewogenen Säure, die Frische und Länge verleiht. Dieser köstliche und raffinierte Wein bietet eine schöne Komplexität und ein Lagerungspotenzial von 8 bis 10 Jahren. Passt zu: gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zartem Wild, Geügel und reifem Käse.

Klimatologie

Der Jahrgang 2015 setzte sich als außergewöhnliches Jahr in Bordeaux durch und vereinte alle fünf Bedingungen für einen großen Rotwein: gleichmäßige Blüte, progressive Wasserbelastung, vollständige Reifung und Weinlese bei trockenem und mildem Wetter. Nach einem warmen und trockenen Frühling zeigte sich der Sommer besonders sonnig, mit einer ausgeprägten Wasserbelastung, die Konzentration und Fülle förderte. Die Regenfälle im August ermöglichten eine Wiederaufnahme der Reifung ohne übermäßige Verdünnung, während der trockene und mäßig warme September und Oktober ein ideales Zeitfenster für eine ausgedehnte und ruhige Weinlese boten. Die Rotweine weisen eine schöne Dichte, einen großzügigen aromatischen Ausdruck, reife und seidige Tannine sowie ein ausgezeichnetes Lagerpotenzial auf. Ein kompletter Jahrgang, der Kraft, Eleganz und Ausgewogenheit vereint.

