

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

Viñedo



Suelo

arcillocalizo, arcilloarenoso,
arenoarcilloso



Trabajo en hilera

mecánico



Práctica de confusión sexual



Densidad media

7 000 pies/ha



Media de edad

25 años

Sobre la viticultura

Varietades de uva: 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Nuestras prácticas: Sin herbicidas, Agricultura razonada, Abono verde y cubierta vegetal permanente, Aclareo de hojas, Vendimia en verde.

Vendimias



MANUAL EN CAJAS

selección : Densimetría, manual

Sobre la vinificación

Vinificación íntegramente en barricas de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable para la vinificación parcela por parcela, llenado por gravedad, con bazuqueo manual del tapón. Encubado de 45 días con maceración prefermentativa en frío.

Producción total: entre 40.000 y 60.000 botellas.

Crecimientos:

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



Presentación de la bodega



Apelación

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



Nuestros valores

High Environmental Value (HVE)



Equipo

M. Arnaud Vandenberghe

Propietario

M. Jean Philippe Fort

Enólogo

M. Mathieu Richard

Director técnico

Apelación

Saint-Émilion Grand Cru

Mezclado

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

Crianza

50 % en barrica, 50 % en tanque

Rendimiento: 45 hl/ha
Volumen producido : 25.000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 14 %
pH : 3.59
Acidez totale : 3.6 g/L

Comentario de degustación

Fleur de Badette presenta un color rojo rubí intenso y luminoso. La nariz revela aromas generosos de frutos negros maduros, combinados con matices de regaliz, cacao, especias suaves y un sutil toque de madera perfectamente integrado. En boca, la entrada es suave y armoniosa, con una trama frutal precisa, taninos sedosos y una acidez equilibrada que aporta frescura y longitud. Este vino goloso y refinado ofrece una bella complejidad y un potencial de guarda de 8 a 10 años. Maridaje: carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

Climatología

La añada 2015 se impuso como un año excepcional en Burdeos, reuniendo las cinco condiciones de un gran tinto: floración homogénea, estrés hídrico progresivo, maduración completa y vendimia con tiempo seco y suave. Tras una primavera cálida y seca, el verano resultó especialmente soleado, con un marcado estrés hídrico que favoreció la concentración y riqueza. Las lluvias de agosto permitieron reactivar la maduración sin exceso de dilución, mientras que septiembre y octubre, secos y moderadamente cálidos, ofrecieron una ventana ideal para vendimias escalonadas y tranquilas. Los vinos tintos presentan buena densidad, expresión aromática generosa, taninos maduros y sedosos, y un excelente potencial de guarda. Una añada completa que combina potencia, elegancia y equilibrio.

