

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



MANUALE 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: 25.000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 14 %
pH : 3.59
Acidità totale : 3.6 g/L

Commento di degustazione

Fleur de Badette si presenta con un colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso svela profumi generosi di frutti neri ben maturi, arricchiti da sfumature di liquirizia, cacao, spezie dolci e un delicato tocco di legno perfettamente integrato. Al palato, l'attacco è morbido e armonioso, sostenuto da una trama fruttata precisa, tannini setosi e un'acidità equilibrata che conferisce freschezza e persistenza. Questo vino goloso e raffinato offre una bella complessità e un potenziale di invecchiamento di 8-10 anni. Abbinamenti: carni arrosto o alla griglia, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

Climatologia

L'annata 2015 si è affermata come un anno eccezionale a Bordeaux, riunendo le cinque condizioni per un grande vino rosso: fioritura omogenea, stress idrico progressivo, maturazione completa e vendemmia con tempo secco e mite. Dopo una primavera calda e secca, l'estate è stata particolarmente soleggiata, con un marcato stress idrico che ha favorito concentrazione e ricchezza. Le piogge di agosto hanno permesso di rilanciare la maturazione senza eccessiva diluizione, mentre settembre e ottobre, secchi e moderatamente caldi, hanno offerto una finestra ideale per vendemmie scaglionate e tranquille. I vini rossi presentano bella densità, espressione aromatica generosa, tannini maturi e setosi, oltre a un eccellente potenziale di invecchiamento. Un millesimo completo, che unisce potenza, eleganza ed equilibrio.

