

# 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, bereedeneerde 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: 25 000 flessen

## Technische gegevens

Alcoholgehalte: 14 %  
pH: 3.59  
Totale zuurgraad: 3.6 g/L

## Commentaar degustatie

Fleur de Badette heeft een intense, heldere robijnrode kleur. De neus onthult gulle aroma's van rijp zwart fruit, vermengd met toetsen van zoethout, cacao, zoete specerijen en subtiel, perfect geïntegreerd eikenhout. In de mond is de aanzet soepel en harmonieus, gedragen door een precieze fruitige structuur, zijdezachte tannines en evenwichtige zuren die frisheid en lengte brengen. Deze heerlijke, verfijnde wijn is prachtig complex en kan 8 tot 10 jaar bewaard worden. Past goed bij: gebraden of gegrild vlees, mals wild, gevogelte en rijpe kazen.

## Klimatologie

Het wijnjaar 2015 was een uitzonderlijk jaar in Bordeaux, waarin de vijf voorwaarden voor een geweldige rode wijn werden gecombineerd: uniforme bloei, progressieve waterstress, volledige rijping en oogst bij droog, zacht weer. Na een hete, droge lente was de zomer bijzonder zonnig, met een duidelijke waterstress die concentratie en rijkdom bevorderde. De regens in augustus lieten de druiven opnieuw rijpen zonder overmatige verdunning, terwijl september en oktober droog en matig warm waren, wat een ideale gelegenheid bood voor een rustige, gespreide oogst. De rode wijnen hebben een uitstekende dichtheid, een gulle aromatische expressie, rijpe, zijdezachte tannines en een uitstekend bewaarpotentieel. Een compleet wijnjaar dat kracht, elegantie en evenwicht combineert.

