

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

## 葡萄园



### 土壤

石灰质黏土, 沙质性黏土, 含沙黏土



### 行下护理

机器采摘



### 扰乱害虫交配



### 平均密度

7,000 株 / 公顷



### 平均年龄

25 年

## 关于葡萄种植

**葡萄品种:** 67% 梅洛、28% 品丽珠、5% 小维铎。

**我们的做法:** 不使用除草剂、合理农业、绿肥和永久性草地覆盖、疏叶、绿色收获。

## 葡萄采摘



手工操作木条箱盛放

筛选: 密度测定, 人共的

## 关于葡萄酒的酿造

完全在 500 升橡木桶和不锈钢小桶中逐个地块酿造, 靠重力灌装, 人工打盖。45 天的浸渍期, 预发酵冷浸渍。

**总产量:** 40,000 至 60,000 瓶之间

### 酒庄:

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



### 物业介绍



### 法定产区

Saint-Émilion Grand Cru



### 地区

10 ha



### 我们的价值观

High Environmental Value (HVE)



### 全体人员

先生 Arnaud Vandenberghe  
庄主

先生 Jean Philippe Fort  
酿酒工艺学家

先生 Mathieu Richard  
技术经理

## 法定产区

Saint-Émilion Grand Cru

## 调配

Merlot: 85%

Cabernet franc: 10%

Petit Verdot: 5%

## 我们的橡木桶陈酿

50%橡木桶, 50%罐装。

产量: 45 hl/公顷

总产瓶数: 25,000 瓶

## 技术数据

酒精含量: 14 %

pH 值: 3.59

总酸度: 3.6 g/L

## 品酒评语

Fleur de Badette 呈现深宝石红且明亮的酒色。香气浓郁, 成熟黑色水果为主, 伴有甘草、可可、柔和香料和细腻橡木香。口感柔顺和谐, 果味结构精准, 单宁丝滑, 酸度平衡, 带来清新感与持久余韵。这款丰富而精致的葡萄酒展现出美丽的复杂性, 适合陈放 8 至 10 年。搭配建议: 烤肉或烧烤、嫩野味、家禽及陈年奶酪。

## 气候

2015 年葡萄收成年份在波尔多被认为是非凡的一年, 具备优质红葡萄酒的五项条件: 开花均匀、逐步水分受限、完全成熟, 以及在干燥温和的天气下采收。经历了炎热干燥的春季后, 夏季阳光充足, 明显的水分受限促进了果实的浓缩和丰富。八月的降雨使成熟过程得以重新启动而不过度稀释, 九月和十月干燥且温和, 为分期且平稳的采收提供了理想窗口。红葡萄酒呈现良好浓度、丰富的香气、成熟且丝滑的单宁, 以及极佳的陈年潜力。一个完整的年份, 兼具力量、优雅与平衡。

