

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 bodega, 50 % en tanque

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 30.000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 14.5 %
pH : 3.47
Acidez total : 3.6 g/L

Comentario de degustación

Color rojo rubí profundo y brillante. Nariz expresiva de frutos negros maduros, con notas de regaliz, especias suaves y un toque discreto de madera. En boca, suavidad y equilibrio, con una trama frutal precisa, taninos fundidos y una acidez controlada que aporta frescura y longitud. Vino goloso y refinado, para disfrutar desde hoy o guardar entre 8 y 10 años. Ideal con carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

Climatología

En Burdeos, 2016 fue una añada excepcional, combinando calidad y cantidad en un estilo clásico y armonioso. Tras un invierno lluvioso y una primavera fresca, la vid se benefició de un verano cálido y seco, favoreciendo una concentración óptima de las uvas. Lluvias moderadas en septiembre relanzaron la maduración, seguidas de un octubre soleado que permitió vendimias en perfecto punto de madurez. Los tintos son profundos, frescos y equilibrados, con taninos potentes pero sedosos y una notable precisión aromática. Su elegancia y frescura prometen un excelente potencial de guarda.

