

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: 30.000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 14.5 %
pH : 3.47
Acidità totale : 3.6 g/L

Commento di degustazione

Colore rosso rubino intenso e brillante. Naso espressivo di frutti neri maturi, con note di liquirizia, spezie dolci e un delicato sentore di legno. Al palato, morbidezza ed equilibrio, con una trama fruttata precisa, tannini morbidi e un'acidità ben gestita che conferisce freschezza e persistenza. Vino goloso e raffinato, da apprezzare fin da subito o da conservare 8-10 anni. Ideale con carni arrosto o alla griglia, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

Climatologia

A Bordeaux, il 2016 è stato un millesimo eccezionale, che ha unito qualità e quantità in uno stile classico e armonioso. Dopo un inverno piovoso e una primavera fresca, la vite ha beneficiato di un'estate calda e secca, favorendo una concentrazione ottimale degli acini. Piogge moderate a settembre hanno rilanciato la maturazione, seguite da un ottobre soleggiato che ha permesso vendemmie a maturazione perfetta. I rossi sono profondi, freschi ed equilibrati, con tannini potenti ma setosi e una notevole precisione aromatica. La loro eleganza e freschezza promettono un'ottima capacità di invecchiamento.

