

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

ヴィンヤード



土壌

石灰粘土質, 砂の多い粘土,
砂・粘土



垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利
用



平均密度
7,000 株 /ha



平均齢
25 年

特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と永続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

栽培品種:

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



物件のご紹介



アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



エリア

10 ha



私たちの価値観

High Environmental Value (HVE)



クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde
所有者

M. Jean Philippe Fort
ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard
テクニカル・ディレクター

アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

アサンブラージュ

Merlot: 85%
Cabernet franc: 10%
Petit Verdot: 5%

当社の樽熟成

50%樽熟成、50%タンク熟成。

収量: 45 hl/ha

生産量: 30.000 本

技術データ

アルコール含有量: 14.5 %
ビーエッチ: 3.47
全酸性: 3.6 g/L

テイastingノート

深く輝くルビーレッドの色合い。香りは熟した黒い果実が豊かで、甘草、穏やかなスパイス、控えめな樽香が感じられます。口に含むと柔らかくバランスが取れており、正確な果実味の骨格、滑らかなタンニン、コントロールされた酸味がフレッシュさと余韻をもたらします。豊かで洗練されたワインで、今すぐ楽しむことも、8~10年間保存することも可能です。ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽類、熟成チーズと相性抜群です。

🌤️ 気象データ

ボルドーでは、2016年は品質と量を兼ね備えた、クラシックで調和の取れた非常に優れたヴィンテージとなりました。雨の多い冬と涼しい春を経て、ブドウは暑く乾燥した夏に恵まれ、最適な果実の濃縮が促されました。9月の適度な雨が成熟を後押しし、晴れた10月により完璧な成熟度での収穫が可能となりました。赤ワインは深みがあり、フレッシュでバランスが良く、力強いながらも絹のようなタンニンと卓越した香りの精度を備えています。そのエレガンスとフレッシュさは、優れた熟成能力を約束します。

