

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
œnoloog

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: 30 000 flessen

Technische gegevens

Alcoholgehalte: 14.5 %
pH: 3.47
Totale zuurgraad: 3.6 g/L

Commentaar degustatie

Diepe, briljante robijnrode kleur. Expressieve neus van rijp zwart fruit, versterkt door tonen van zoethout, zoete specerijen en discreet eikenhout. Soepel en evenwichtig in de mond, met een precieze fruitige structuur, soepele tannines en gecontroleerde zuren voor frisheid en lengte. Een heerlijke, verfijnde wijn om nu van te genieten of om 8 tot 10 jaar te bewaren. Ideaal bij geroosterd of gegrild vlees, mals wild, gevogelte en rijpe kazen.

Klimatologie

In Bordeaux was 2016 een uitzonderlijk wijnjaar, waarin kwaliteit en kwantiteit werden gecombineerd in een klassieke, harmonieuze stijl. Na een regenachtige winter en een koele lente profiteerden de wijnstokken van een hete, droge zomer, waardoor de druiven zich optimaal konden concentreren. Matige regenval in september gaf de aanzet tot het rijpingsproces, gevolgd door een zonnige oktober waardoor de druiven perfect rijp geplukt konden worden. De rode wijnen zijn diep, fris en evenwichtig, met krachtige maar zijdezachte tannines en een opmerkelijke aromatische precisie. Hun elegantie en frisheid beloven een uitstekend bewaarpotentieel.

