

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：30.000 瓶

技术数据

酒精含量：14.5 %
pH 值：3.47
总酸度：3.6 g/L

品酒评语

深宝石红且明亮的酒色。香气丰富，成熟黑色水果为主，伴有甘草、柔和香料和细腻木香。口感柔顺平衡，果味结构清晰，单宁圆润，酸度适中，带来清新感与持久余韵。丰富而精致，可立即饮用或陈放 8 至 10 年。非常适合搭配烤肉或烧烤、嫩野味、家禽及陈年奶酪。

气候

在波尔多，2016 年是一个非凡的年份，兼具质量与产量，风格经典且和谐。经历多雨的冬季和凉爽的春季后，葡萄得到炎热干燥的夏季滋养，有利于果实最佳浓缩。九月的适度降雨推动了葡萄进一步成熟，随后的晴朗十月使葡萄能够在完美成熟时采收。红葡萄酒深邃、清新且平衡，单宁强劲但丝滑，香气精准。其优雅和清新感预示着极佳的陈年潜力。

