

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## 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 Vandenbogaerde  
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：3.67

总酸度：3.2 g/L

## 品酒评语

Fleur de Badette 呈现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的点缀。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

4月底的历史性霜冻造成了葡萄园影响不均。对于未受影响的葡萄园，生长周期良好：开花迅速，夏季干燥，成熟逐步进行。由于九月初的降雨，梅洛葡萄的采收有时提前，而卡本内则利用良好的晚季气候达到最佳成熟度。最好的红葡萄酒呈现浓郁色泽、鲜明果味、细腻单宁和宜人清新感。相比前几年份，酒体不算强劲，但以平衡、易饮和优雅取胜。年份整体不均，但在幸存的葡萄园中非常成功。

