

# 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



### MANUELE 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

Enologo

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 : 3.67  
Acidità totale : 3.2 g/L

## Commento di degustazione

Fleur de Badette presenta un colore rosso rubino intenso e brillante. Naso espressivo di frutti neri maturi, arricchito da 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

Caratterizzato da un gel storico alla fine di aprile, che ha colpito le proprietà in modo disomogeneo. Nei vigneti preservati, ciclo favorevole: fioritura rapida, estate secca, maturazione progressiva. La vendemmia dei Merlot è stata talvolta anticipata a causa delle piogge dei primi di settembre, mentre i Cabernet hanno beneficiato di un'ottima tarda stagione per raggiungere la maturità ottimale. I migliori rossi offrono colore intenso, frutto brillante, tannini fini e piacevole freschezza. Meno potenti rispetto ai millesimi precedenti, conquistano per equilibrio, accessibilità ed eleganza. Annata eterogenea ma molto riuscita nei terroir risparmiati.

