

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: 3.67
全酸性: 3.2 g/L

テイastingノート

フルール・ド・バデットは深く輝くルビーレッドの色合いを持ちます。香りは熟した黒い果実が表現豊かで、甘草や穏やかなスパイス、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良く、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できます。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

4月下旬の歴史的な霜害により、畑ごとに影響は異なりました。被害を免れたブドウ畑では、良好なサイクルがありました: 開花は早く、夏は乾燥しており、ブドウは徐々に成熟しました。9月初めの雨の影響でメルローの収穫がやや早まったこともありましたが、カベルネは後半の良好な天候を享受し、最適な成熟度に達しました。最高の赤ワインは濃い色、鮮やかな果実味、繊細なタンニン、心地よいフレッシュ感を備えています。前ヴィンテージより力強さは控えめですが、バランス、飲みやすさ、エレガンスで魅了します。ヴィンテージは異質ですが、被害を免れたテロワールでは非常に成功しています。

