

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Vignoble



Sol

argilo-calcaire, argilo-sableux,
sablo-argileux



Travail sous le rang

mécanique



Pratique de confusion
sexuelle



Densité moyenne

7 000 pieds/ha



Âge moyen

25 ans

À propos de la viticulture

Encépagements : 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Nos pratiques : Pas d'herbicides, Agriculture Raisonnée, Engrais Verts et enherbements permanents, Effeuilage, Vendange en Vert

Vendanges



MANUELLES EN CAGETTES

Tri : Densimétrie, manuel

À propos de la vinification

Vinification intégrale en barriques de 500L et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel.

45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid.

Production totale : entre 40 000 et 60 000 bouteilles

Crus :

- Château Badette
- La Fleur de Badette
- Le Grand Monsieur Badette



Présentation de la propriété



Appellation

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



Nos valeurs

Exploitation de Haute Valeur
Environnementale (HVE)



Équipe

M. Arnaud Vandenbogaerde
Propriétaire

M. Jean Philippe Fort
Œnologue

M. Mathieu Richard
Directeur technique

M. Arthur Debeugny
Responsable technique

Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

Merlot : 85 %
Cabernet franc : 10 %
Petit Verdot : 5 %

Notre élevage

50 % en barriques , 50% cuve

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 30 000 btl

Données techniques

Alc./vol. : 14 %
pH : 3.62
Acidité totale : 3.53 g/L

Commentaire de dégustation

Fleur de Badette est un vin à la robe rubis profonde, offrant un nez intense de fruits noirs mûrs, relevé par des notes de réglisse et d'épices douces. En bouche, il séduit par sa souplesse, son équilibre et sa fraîcheur, avec des tanins élégants et une belle longueur. Gourmand et raf né, il peut être apprécié dès maintenant et se bonifiera sur 8 à 10 ans. Idéal avec viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volaille et fromages affinés.

Climatologie

Le millésime 2018 a débuté sous tension avec un printemps particulièrement pluvieux, marqué par de forts épisodes de mildiou et de grêle, affectant parfois les rendements. À partir de la mi-juillet, un été sec, chaud et durable s'est installé, offrant des conditions exceptionnelles jusqu'à la fin des vendanges. Les raisins rouges, vendangés à maturité optimale dans un excellent état sanitaire, ont permis d'élaborer des vins profonds, riches, structurés et concentrés, avec une belle fraîcheur malgré des degrés alcooliques élevés. Les merlots se montrent denses et suaves, les cabernets racés et aromatiques, avec des tanins mûrs et harmonieux. Le millésime 2018 s'impose comme une grande réussite sur l'ensemble du vignoble bordelais.

