

# 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  
Enologa

M. Mathieu Richard  
Direttore tecnico

M. Arthur Debeugny  
Responsible 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 %  
pH : 3.62  
Acidità totale : 3.53 g/L

## Commento di degustazione

Fleur de Badette è un vino dal colore rosso rubino intenso, con un naso intenso di frutti neri maturi, arricchito da note di liquirizia e spezie dolci. Al palato conquista per la sua morbidezza, equilibrio e freschezza, con tannini eleganti e una bella persistenza. Goloso e raffinato, può essere apprezzato fin da subito e si evolverà bene nei prossimi 8-10 anni. Ideale con carni arrosto o alla griglia, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

## Climatologia

Il millesimo 2018 è iniziato sotto tensione, con una primavera particolarmente piovosa, segnata da forti episodi di peronospora e grandine, che talvolta hanno ridotto le rese. A partire da metà luglio, si è stabilita un'estate calda, secca e duratura, offrendo condizioni eccezionali fino alla fine della vendemmia. Le uve rosse, raccolte a maturazione ottimale e in eccellente stato sanitario, hanno permesso di produrre vini profondi, ricchi, strutturati e concentrati, con una bella freschezza nonostante l'elevato grado alcolico. I Merlot si presentano densi e morbidi, i Cabernet nobili e aromatici, con tannini maturi e armoniosi. Il millesimo 2018 si conferma un grande successo per l'intero vigneto bordolese.

