

# 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 %  
pH 值：3.62  
总酸度：3.53 g/L

## 品酒评语

Fleur de Badette 是一款深宝石红色的葡萄酒，散发出成熟黑色水果的浓郁香气，并带有甘草和柔和香料的气息。口感柔顺、平衡且清新，单宁优雅，余味绵长。丰富而精致，可立即饮用，并将在 8 至 10 年内进一步提升。非常适合搭配烤或烤制的肉类、嫩野味、家禽以及陈年奶酪。

## 气候

2018 年葡萄收成年份起步充满挑战，春季降雨量特别大，伴随严重的霜霉病和冰雹事件，有时影响了产量。从七月中旬开始，进入炎热、干燥且持久的夏季，直到采收结束，条件都非常优越。红葡萄在最佳成熟度和良好健康状态下采收，使得酿出的葡萄酒深邃、丰富、结构饱满且浓缩，即使酒精度较高，也保持了良好的新鲜感。梅洛葡萄浓密柔滑，卡本内高雅芳香，单宁成熟且和谐。2018 年份在整个波尔多葡萄园中都堪称巨大成功。

