

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：14.5 %

pH 值：3.62

总酸度：3.3 g/L

品酒评语

Fleur de Badette 2019 展现出成熟黑色水果的浓郁香气，融合了甘草、可可、柔和香料以及完美融合的细腻橡木香。口感柔和和谐，果味结构精准，单宁丝滑，酸度平衡，带来清新感与持久余韵。这款饱满而精致的葡萄酒具有美丽的复杂性，适合陈放 8 至 10 年。

气候

2019 年是一个多变但总体上有利于波尔多的年份。凉爽湿润的春季扰乱了部分地区的开花，而炎热、干燥且阳光充足的夏季则使葡萄能够逐渐且充分成熟。采收从九月中旬至十月初，在极佳的条件下进行。梅洛葡萄表现丰富，浓郁柔滑，酚类成熟度良好。卡本内葡萄在完美的健康状态下采收，果味鲜明，单宁细腻，结构优雅。该年份风格结合了新鲜感、平衡性与香气的强度，呈现出丰富而和谐的葡萄酒，并具备良好的陈年潜力。

