

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Viñedo



Suelo

arcillocalizo, arcilloarenoso,
arenoarcilloso



Trabajo en hilera

mecánico



Práctica de confusión sexual



Densidad media

7 000 pies/ha



Media de edad

25 años

Sobre la viticultura

Varietades de uva: 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Nuestras prácticas: Sin herbicidas, Agricultura razonada, Abono verde y cubierta vegetal permanente, Aclareo de hojas, Vendimia en verde.

Vendimias



MANUAL EN CAJAS

selección : Densimetría, manual

Sobre la vinificación

Vinificación íntegramente en barricas de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable para la vinificación parcela por parcela, llenado por gravedad, con bazuqueo manual del tapón. Encubado de 45 días con maceración prefermentativa en frío.

Producción total: entre 40.000 y 60.000 botellas.

Crecimientos:

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



Presentación de la bodega



Apelación

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



Nuestros valores

High Environmental Value (HVE)



Equipo

M. Arnaud Vandenbogaerde
Propietario

M. Jean Philippe Fort
Enóloga

M. Mathieu Richard
Director técnico

M. Arthur Debeugny
Responsable técnico

Apelación

Saint-Émilion Grand Cru

Mezclado

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

Crianza

50 % en barrica, 50 % en tanque

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 30.000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 14.5 %
pH : 3.62
Acidez totale : 3.3 g/L

Comentario de degustación

Fleur de Badette 2019 revela aromas generosos de frutos negros bien maduros, combinados con matices de regaliz, cacao, especias suaves y un sutil toque de madera perfectamente integrado. En boca, la entrada es suave y armoniosa, con una trama frutal precisa, taninos sedosos y una acidez equilibrada que aporta frescura y longitud. Este vino goloso y refinado ofrece una bonita complejidad y un potencial de guarda de 8 a 10 años.

Climatología

El 2019 fue un año contrastado pero en general favorable para Burdeos. Una primavera fresca y húmeda perturbó la floración en algunas zonas, mientras que el verano cálido, seco y soleado permitió una maduración progresiva y completa de las uvas. La vendimia, de mediados de septiembre a principios de octubre, se realizó en excelentes condiciones. Los Merlot son expresivos, densos y suaves, con buena madurez fenólica. Los Cabernet, recolectados en perfecto estado sanitario, ofrecen fruta brillante, taninos finos y estructura elegante. El estilo de la añada combina frescura, equilibrio e intensidad aromática, revelando vinos generosos y armoniosos, con un prometedor potencial de evolución.

