

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

ヴィンヤード



土壌

石灰粘土質, 砂の多い粘土,
砂・粘土



垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利
用



平均密度

7,000 株 /ha



平均齢

25 年

特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と永続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

栽培品種:

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



物件のご紹介



アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



エリア

10 ha



私たちの価値観

High Environmental Value (HVE)



クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde

所有者

M. Jean Philippe Fort

ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard

テクニカル・ディレクター

アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

アサンブラージュ

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

当社の樽熟成

50%樽熟成、50%タンク熟成。

収量: 45 hl/ha

生産量: 30.000 本

技術データ

アルコール含有量: 14.5 %
ピーエッチ: 3.62
全酸性: 3.3 g/L

テイastingノート

フルール・ド・バデット 2019は、熟した黒い果実の豊かな香りに、甘草、カカオ、穏やかなスパイス、そして絶妙に溶け込んだ樽香のニュアンスが加わります。口に含むと、アタックは柔らかく調和が取れており、正確な果実味の骨格、絹のようなタンニン、バランスの取れた酸味がフレッシュさと余韻をもたらします。この豊かで洗練されたワインは、美しい複雑さを持ち、8~10年の熟成ポテンシャルがあります。

☁ 気象データ

2019年は変化に富んだ年でしたが、全体としてボルドーにとって好条件の年でした。春は涼しく湿度が高く、一部の地域では開花が遅れましたが、夏は暑く乾燥し日照に恵まれ、ブドウは徐々に完全に成熟しました。収穫は9月中旬から10月初めにかけて、非常に良好な条件で行われました。メルローは表現力豊かで、濃密かつ滑らかで、フェノール熟度がしっかりしています。カベルネは健康な状態で収穫され、果実味が鮮やかで、タンニンは繊細、構造はエレガントです。このヴィンテージのスタイルは、フレッシュさ、バランス、香りの強さを兼ね備え、豊かで調和の取れたワインとなり、将来の熟成も期待できます。

