

# 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

100 % en barricas nuevas

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 25.000 btl

## Datos técnicos

Título alcohólico: 14.5 %  
pH : 3.64  
Acidez totale : 3.51 g/L

## Comentario de degustación

Fleur de Badette es un vino de color rubí profundo, con una nariz intensa de frutos negros maduros, con toques de regaliz, especias dulces y madera integrada. En boca, seduce por su suavidad, equilibrio y frescura, con taninos elegantes y una bonita longitud. Atractivo y refinado, puede disfrutarse desde ahora y evolucionará positivamente durante 8 a 10 años. Perfecto con carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

## Climatología

El 2020 fue un año excelente en Burdeos a pesar de un clima contrastante. Ciclo vegetativo precoz, con brotación y floración adelantadas bajo condiciones estivales desde la primavera. El verano, seco y caluroso, aceleró la maduración, con restricciones hídricas variables según los terruños. Vendimias: blancos en agosto en excelente estado sanitario, merlot a principios de septiembre con tiempo favorable, cabernet cosechados rápidamente antes de la tormenta Alex. Los tintos son estructurados, densos y equilibrados: merlot frutales, coloridos y sabrosos; cabernet profundos y frescos, sin exceso vegetal. Éxito en los terruños tempranos, ofreciendo armonía y gran potencial de guarda.

