

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

## 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 Vandenberghe  
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

100 % 在新橡木桶中

产量： 45 hl/公顷

总产瓶数： 25.000 瓶

## 技术数据

酒精含量： 14.5 %  
pH 值： 3.64  
总酸度： 3.51 g/L

## 品酒评语

Fleur de Badette 是一款深红宝石色的葡萄酒，散发出浓郁的成熟黑色水果香气，伴有甘草、温和香料和融合的橡木香。口感柔顺、平衡且清爽，单宁优雅，余味绵长。风味丰富而精致，可立即享用，同时在未来8至10年内会进一步提升。非常适合搭配烤或煎肉、嫩野味、家禽和成熟奶酪。

## ☁ 气候

尽管气候多变，2020年仍是波尔多的一个非常出色的年份。植株生长周期提前，芽发和开花均在春季的夏季条件下提前进行。干热的夏季加快了成熟，水分限制因产区而异。采收情况：白葡萄在8月采收，健康状况极佳；美乐在9月初天气良好时采收；赤霞珠在“亚历克斯”风暴前迅速采收。红葡萄酒结构良好、浓郁且平衡：美乐果味丰富、色泽鲜艳、口感美妙；赤霞珠深邃清新，无过度植物味。早熟产区表现出色，展现了和谐与极佳的陈年潜力。

