

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## Vigneto



### Suolo

argilloso calcareo, argilloso  
sabbioso, sabbioso argilloso



### Lavoro sotto i filari

mecanizzato



### Pratica di confusione sessuale



### Densità media

7.000 ceppi/ettari



### Età media

25 anni

## Riguardo alla viticoltura

**Vitigni:** 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

**Le nostre pratiche:** Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

## Vendemmia



### MANUELE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

## Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

**Produzione totale:** tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

### Vini:

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



### Presentazione della cantina



### Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



### Superficie

10 ha



### I nostri valori

High Environmental Value (HVE)



### Equipaggio

M. Arnaud Vandenbogaerde  
Proprietario

M. Jean Philippe Fort  
Enologa

M. Mathieu Richard  
Direttore tecnico

M. Arthur Debeugny  
Responsible tecnico

## Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblaggio

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

## Invecchiamento

100 % in botti nuove

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 25.000 btl

## Dati tecnici

Alc./vol. : 14.5 %  
pH : 3.64  
Acidità totale : 3.51 g/L

## Commento di degustazione

Fleur de Badette è un vino dal colore rubino intenso, con un naso potente di frutti neri maturi, arricchito da note di liquirizia, spezie dolci e legno armonioso. Al palato conquista per la sua morbidezza, equilibrio e freschezza, con tannini eleganti e una lunga persistenza. Gustoso e raffinato, può essere apprezzato fin da subito e migliorerà nei prossimi 8-10 anni. Ideale con carni arrosto o alla griglia, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

## Climatologia

Il 2020 è stato un anno eccellente a Bordeaux nonostante un clima contrastato. Ciclo vegetativo precoce, con germogliamento e fioritura anticipati grazie a condizioni estive già in primavera. L'estate calda e secca ha accelerato la maturazione, con vincoli idrici variabili a seconda dei terroir. Vendemmie: bianchi ad agosto in ottime condizioni sanitarie, merlot a inizio settembre con tempo favorevole, cabernet raccolti rapidamente prima della tempesta Alex. I rossi sono strutturati, densi ed equilibrati: merlot fruttati, colorati e saporiti; cabernet profondi e freschi, senza eccessi vegetali. Successo sui terroir precoci, offrendo armonia e grande potenziale di invecchiamento.

