

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

100 % 新樽、

収量: 45 hl/ha

生産量: 25,000 本

技術データ

アルコール含有量: 14.5 %
ピーエッチ: 3.64
全酸性: 3.51 g/L

テイastingノート

フルール・ド・バデットは深いルビーカラーのワインで、熟した黒い果実の強い香りに、リコリス、やわらかいスパイス、溶け込んだ樽香が感じられます。口に含むと、柔らかさ、バランス、爽やかさが際立ち、エレガントなタンニンと美しい余韻が楽しめます。魅力的で洗練されたこのワインは、すぐに楽しめるとともに、8~10年間熟成させることでさらに味わいが深まります。ローストやグリルした肉、柔らかいジビエ、家禽、熟成チーズとの相性も抜群です。

🌤️ 気象データ

2020年は気候が変化に富む中でも、ボルドーで非常に良い年となりました。生育サイクルは早く、春の時点で芽吹きと開花が進行しました。暑く乾燥した夏が成熟を早め、テロワールによって水分条件は異なりました。収穫は、白ワイン用が8月に健全な状態で、メルローは9月初旬に穏やかな天候の下で、カベルネは嵐「アレックス」前に迅速に収穫されました。赤ワインは構造がしっかりしており、濃密でバランスが良い: メルローは果実味豊かで色鮮やか、味わい深く、カベルネは深みがあり爽やかで過度な草っぽさはなし。早熟のテロワールで成功し、調和と長期熟成の大きな可能性を示しています。

