

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Weinberg



Boden

Ton-Kalk, Ton-Sand,
Sand-Ton



Arbeit unter den

Reihen
mechanisch



Methode der
sexuellen Verwirrung



Durchschnittliche

Dichte
7,000 Fuß/ha



Durchschnittliches

Alter
25 Jahre

Über den Weinbau

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

Unsere Praktiken: Keine Herbizide, Raisonné-Landwirtschaft, Gründüngung und Dauerbegrünung, Entlaubung, Grüne Weinlese

Weinlese



MANUELL IN KISTEN

Sortierung: Densimetrie, manuell

Über die Weinbereitung

Vollständige Vinifizierung in 500-Liter-Fässern und kleinen Edelstahltanks für die parzellenweise Vinifizierung, die durch Schwerkraft gefüllt werden, manuelle Pigeage. 45 Tage Maischegärung mit vorvergärender Kaltmazeration.

Gesamtproduktion: zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen.

Die Weinsorten:

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



Präsentation der
Weinkellerei



Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru



Fläche

10 ha



Unsere Werte

High Environmental value (HVE)



Team

Herr Arnaud Vandenbogaerde
Eigentümerin

Herr Jean Philippe Fort
Önologin

Herr Mathieu Richard
Technischer leiter

Herr Arthur Debeugny
Technischer manager

Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru

Verschnitt

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

Unsere Reifung in Fässern

100 % in einjährigen Fässern ausgebaut

Ertrag: 45 hl/ha

Produzierte Menge: 21.500 flaschen

Technische Daten

Alkoholgehalt : 13.5%
pH - Wert : 3.53
Gesamter Säuregehalt : 3.53 g/L

Verkostungskommentare

Fleur de Badette präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot. Die Nase offenbart Aromen von reifen dunklen Früchten, Lakritz, milden Gewürzen und dezentem Holz. Am Gaumen besticht der Wein durch seine Geschmeidigkeit, sein Gleichgewicht und seine Finesse, getragen von einem präzisen Fruchtgerüst, geschmeidigen Tanninen und schöner Frische. Er passt ideal zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zartem Wild, Geflügel und gereiftem Käse.

Klimatologie

Das Jahrgang 2021 war von drei wesentlichen Ereignissen geprägt. Die Frostnächte am 6., 7. und 8. April, die auftraten, als die Reben bereits voraus waren, verursachten in den empfindlichsten Lagen erhebliche Schäden. Bordeaux blieb jedoch relativ verschont, mit durchschnittlichen Verlusten von etwa 30 %. Ein feuchter und bewölkter Frühling führte anschließend zu starkem Druck durch Pilzkrankheiten, was schnelle technische Reaktionen erforderte. Schließlich machte das unsichere Wetter Ende September die Entscheidungen zur Lese entscheidend. Wer warten konnte, wurde mit einem außergewöhnlichen Oktober belohnt, der eine optimale Reife der Trauben ermöglichte.

