

# 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



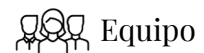
### Superficie

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 : 21.500 btl

## Datos técnicos

Título alcohólico: 13.5 %  
pH : 3.53  
Acidez totale : 3.53 g/L

## Comentario de degustación

Fleur de Badette se presenta con un color rubí profundo. En nariz muestra aromas de frutas negras maduras, regaliz, especias suaves y un toque sutil de madera. En boca, el vino seduce por su suavidad, equilibrio y finura, con una estructura frutal precisa, taninos fundidos y una agradable frescura. Ideal para acompañar carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

## Climatología

La añada 2021 estuvo marcada por tres eventos principales. Las heladas del 6, 7 y 8 de abril, ocurridas cuando la vid estaba adelantada, causaron importantes daños en las parcelas más sensibles. Sin embargo, Burdeos se vio relativamente poco afectado, con pérdidas promedio de alrededor del 30%. Una primavera húmeda y nublada favoreció luego una fuerte presión de enfermedades criptogámicas, requiriendo gran rapidez técnica. Finalmente, a finales de septiembre, con un clima incierto, las decisiones de vendimia fueron cruciales. Quienes supieron esperar fueron recompensados con un octubre excepcional, que permitió una maduración óptima de los racimos.

