

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## 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 Vandenbogaerde  
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： 21.500 瓶

## 技术数据

酒精含量： 13.5 %  
pH 值： 3.53  
总酸度： 3.53 g/L

## 品酒评语

Fleur de Badette 呈深宝石红色。香气展现成熟的黑色水果、甘草、柔和香料以及细腻的橡木香。口感柔顺、平衡且精致，由精准的果香结构、融和的单宁和良好的鲜度支撑。非常适合搭配烤肉或烧烤肉类、嫩野味、家禽及陈年奶酪。

## ☁️ 气候

2021年份的葡萄收成年份经历了三大重大事件。4月6、7、8日的霜冻发生在葡萄生长提前 的情况下，对最脆弱的地块造成了重大损失。然而，波尔多总体受影响较小，平均损失约为 30%。随后，湿润多云的春季导致真菌性病害压力增大，需要极高的技术反应能力。最后，九月底天气不稳定，使得采收决策至关重要。那些懂得等待的葡萄种植者，得到了十月异常 良好天气的回报，使葡萄达到了最佳成熟度。

