

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

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 Vandenberghe
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: 21.500 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 13.5 %
pH : 3.53
Acidità totale : 3.53 g/L

Commento di degustazione

Fleur de Badette si presenta con un colore rubino intenso. Al naso rivela aromi di frutti neri maturi, liquirizia, spezie dolci e un tocco discreto di legno. Al palato il vino conquista per morbidezza, equilibrio e finezza, sostenuto da una trama fruttata precisa, tannini armonizzati e una piacevole freschezza. Perfetto in abbinamento a carni arrosto o grigliate, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

Climatologia

L'annata 2021 è stata segnata da tre eventi principali. Le gelate del 6, 7 e 8 aprile, avvenute quando la vite era in anticipo, hanno causato danni significativi nelle zone più sensibili. Bordeaux, tuttavia, è stata relativamente risparmiata, con perdite medie intorno al 30%. Una primavera umida e coperta ha poi favorito una forte pressione di malattie crittogamiche, richiedendo grande prontezza tecnica. Infine, la fine di settembre, caratterizzata da condizioni meteorologiche incerte, ha reso decisive le scelte di vendemmia. Chi ha saputo attendere è stato premiato da un mese di ottobre eccezionale, che ha permesso una maturazione ottimale dei grappoli.

