

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Wijngaard



Bodem

kleiachtige kalksteen, zandige
klei, zandhoudende klei



Werk onder de rijen

mechanisch



Seksuele verwarring



Gemiddelde dichtheid

7,000 vines/ha



Gemiddelde leeftijd

25 jaar

Over de wijnbouw

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

Onze praktijken: Geen herbiciden, beredeneerde landbouw, groenbemesting en permanente grasbedekking, bladdunning, groene oogst.

Wijnoogst



HANDBEDIEND IN KRATJES

Selectie: Dichtheid, handbediend

Over de vinificatie

Volledig gevinifieerd in vaten van 500 liter en kleine roestvrijstalen vaten voor de vinificatie per perceel, gevuld door zwaartekracht, met handmatige perforatie van de dop. Vatperiode van 45 dagen met koude maceratie.

Totale productie: tussen 40.000 en 60.000 flessen.

Groeves:

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



Voorstelling van de wijnmakerij



Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru



Gebied

10 ha



Onze waarden

High Environmental Value (HVE)



Team

M. Arnaud Vandenbogaerde
Eigenaar

M. Jean Philippe Fort
Cœnoloog

M. Mathieu Richard
Technisch directeur

M. Arthur Debeugny
Technisch manager

Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

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

Onze vat-rijping

100% in vaten van één jaar oud

Opbrengst: 45 hl/ha

Productievolume: 21 500 flessen

Technische gegevens

Alcoholgehalte: 13.5 %
pH: 3.53
Totale zuurgraad: 3.53 g/L

Commentaar degustatie

Fleur de Badette presenteert zich in een diepe robijnrode kleur. De neus onthult aroma's van rijp zwart fruit, zoethout, zachte specerijen en subtiel hout. In de mond verleidt de wijn door zijn soepelheid, evenwicht en finesse, gedragen door een precieze fruitstructuur, gesmolten tannines en een mooie frisheid. Hij past perfect bij geroosterd of gegrild vlees, mals wild, gevogelte en gerijpte kazen.

Klimatologie

Het jaar 2021 werd gekenmerkt door drie belangrijke gebeurtenissen. De vorst van 6, 7 en 8 april, die optrad terwijl de wijnstokken vooruitliepen, veroorzaakte aanzienlijke schade in de meest kwetsbare gebieden. Bordeaux werd echter relatief gespaard, met gemiddelde verliezen van ongeveer 30%. Een vochtige en bewolkte lente zorgde vervolgens voor een hoge druk van schimmelziekten, wat snelle technische reacties vereiste. Ten slotte maakte het onzekere weer eind september de oogstbeslissingen cruciaal. Degenen die wisten te wachten, werden beloond met een uitzonderlijke oktober, waardoor de druiven een optimale rijpheid bereikten.

