

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



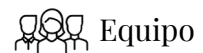
Superficie

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 : 13.000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 14.5 %
pH : 3.53
Acidez totale : 3.7 g/L

Comentario de degustación

Fleur de Badette se presenta con un color rubí profundo y brillante. En nariz muestra aromas expresivos de frutos negros maduros, acompañados de regaliz, especias suaves y un toque de madera discreto y perfectamente integrado. En boca, el vino seduce por su suavidad, equilibrio y finura. La trama frutal está bien presente, sostenida por una estructura elegante con taninos fundidos y una acidez controlada que aporta frescura y longitud. Un vino refinado, ideal para disfrutar desde hoy, pero que también podrá evolucionar durante 8 a 10 años.

Climatología

Un año marcado por un clima extremo: calor, sequía y mucha exposición solar. A pesar de ello, los vinos son notables. Tras un invierno seco y algunas heladas primaverales sin impacto, la vid disfrutó de un mayo cálido y seco. Las lluvias de junio reconstituirán las reservas hídricas antes de un verano canicular, favoreciendo bayas pequeñas, concentradas y sanas. La vendimia, sin presión sanitaria, permitió una cosecha en madurez óptima. Los tintos 2022 son potentes, elegantes y frescos, con buena intensidad aromática. Merlot carnosos y equilibrados sobre suelos arcillo-calcáreos; Cabernet Franc aportando brillo y tensión.

