

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenberghe

## Vignoble



### Sol

argilo-calcaire, argilo-sableux,  
sablo-argileux



### Travail sous le rang

mécanique



Pratique de confusion  
sexuelle



### Densité moyenne

7 000 pieds/ha



### Âge moyen

25 ans

## À propos de la viticulture

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

**Nos pratiques** : Pas d'herbicides, Agriculture Raisonnée, Engrais Verts et enherbements permanents, Effeillage, Vendange en Vert

## Vendanges



MANUELLES EN CAGETTES

Tri : Densimétrie, manuel

## À propos de la vinification

Vinification intégrale en barriques de 500L et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel.

45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid.

**Production totale** : entre 40 000 et 60 000 bouteilles

**Crus** :

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



### Présentation de la propriété



### Appellation

Saint-Émilion Grand Cru



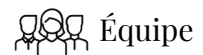
### Superficie

10 ha



### Nos valeurs

Exploitation de Haute Valeur  
Environnementale (HVE)



### Équipe

M. Arnaud Vandenberghe  
Propriétaire

M. Jean Philippe Fort  
Œnologue

M. Mathieu Richard  
Directeur technique

M. Arthur Debeugny  
Responsable technique

## Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblage

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

## Notre élevage

100 % en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 13 000 btl

## Données techniques

Alc./vol. : 14.5 %  
pH : 3.53  
Acidité totale : 3.7 g/L

## Commentaire de dégustation

Fleur de Badette se dévoile dans une robe rubis profonde et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes expressifs de fruits noirs mûrs, accompagnés de réglisse, d'épices douces et d'un boisé discret parfaitement intégré. En bouche, le vin séduit par sa souplesse, son équilibre et sa finesse. La trame fruitée est bien présente, portée par une structure élégante aux tanins fondus et une acidité maîtrisée qui lui apporte fraîcheur et longueur. Ce vin se distingue par une expression gourmande et précise de ses arômes, tout en offrant une belle capacité de garde. Un vin raffiné, idéal à déguster dès aujourd'hui, mais qui pourra aussi évoluer sur 8 à 10 ans.

## Climatologie

Année marquée par un climat extrême : chaleur, sécheresse et fort ensoleillement. Malgré cela, les vins sont remarquables. Après un hiver sec et quelques gelées printanières sans impact, la vigne a profité d'un mois de mai chaud et sec. Les pluies de juin ont reconstitué les réserves hydriques avant un été caniculaire, favorisant des baies petites, concentrées et saines. Les vendanges, sans pression sanitaire, ont permis une récolte à maturité optimale. Les rouges 2022 sont puissants, élégants et frais, avec une belle intensité aromatique. Merlots charnus et équilibrés sur argilo-calcaires ; cabernets francs apportant éclat et tension.

