

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

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 Vandenbogaerde
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: 13.000 btl

Dati tecnici

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

Commento di degustazione

Fleur de Badette si presenta con un colore rubino profondo e brillante. Al naso si apre con aromi espressivi di frutti neri maturi, accompagnati da liquirizia, spezie delicate e un legno discreto perfettamente integrato. Al palato, il vino conquista per la sua morbidezza, equilibrio e finezza. La trama fruttata è ben presente, sostenuta da una struttura elegante con tannini fusi e un'acidità controllata che dona freschezza e lunghezza. Un vino raffinato, ideale da degustare subito, ma che potrà evolvere armoniosamente negli 8-10 anni successivi.

Climatologia

Un anno segnato da condizioni climatiche estreme: caldo, siccità e forte esposizione solare. Nonostante ciò, i vini risultano notevoli. Dopo un inverno secco e alcune gelate primaverili senza conseguenze, la vite ha beneficiato di un maggio caldo e secco. Le piogge di giugno hanno reintegrato le riserve idriche prima di un'estate torrida, favorendo bacche piccole, concentrate e sane. La vendemmia, senza pressioni sanitarie, ha permesso una raccolta a maturazione ottimale. I rossi 2022 sono potenti, eleganti e freschi, con una bella intensità aromatica. Merlot carnosì ed equilibrati su terreni argillo-calcarei; Cabernet Franc che apportano vivacità e tensione.

