

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

ヴィンヤード



土壌

石灰粘土質, 砂の多い粘土,
砂・粘土



垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利
用



平均密度
7,000 株 /ha



平均齢
25 年

特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と永続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

栽培品種:

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



物件のご紹介



アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



エリア

10 ha



私たちの価値観

High Environmental value (HVE)



クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde
所有者

M. Jean Philippe Fort
ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard
テクニカル・ディレクター

アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

アサンブラージュ

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

当社の樽熟成

100 % 新樽、

収量: 45 hl/ha

生産量: 13,000 本

技術データ

アルコール含有量: 14.5 %
ピーエッチ: 3.53
全酸性: 3.7 g/L

テイastingノート

フルール・ド・バデットは、深く輝くルビーカラーをしています。香りは熟した黒い果実が豊かに広がり、リコリス、穏やかなスパイス、控えめで完璧に統合された樽香が伴います。口に含むと、柔らかさ、バランス、繊細さで魅了します。果実の構造はしっかりと感じられ、エレガントなタンニンと適度な酸味がフレッシュさと余韻の長さをもたらします。洗練されたワインで、今すぐ楽しむのに最適ですが、8~10年間の熟成も可能です。

🌤️ 気象データ

極端な気候による年: 高温、干ばつ、強い日照。しかしながら、ワインは素晴らしい出来です。乾燥した冬と影響のなかった春の霜の後、ブドウは暖かく乾燥した5月を享受しました。6月の雨は水分を補充し、その後の猛暑の夏により、小さく凝縮した健全な果実が育ちました。収穫は病害の心配がなく、最適な成熟で行われました。2022年の赤ワインは力強く、エレガントでフレッシュ、香りの強さも見事です。粘土石灰質の土壌でバランスの良い肉厚なメルロー、明るさと緊張感をもたらすカベルネ・フラン。

