

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

葡萄园



土壤

石灰质黏土，沙质性黏土，含沙黏土



行下护理

机器采摘



扰乱害虫交配



平均密度

7,000 株 / 公顷



平均年龄

25 年

关于葡萄种植

葡萄品种: 67% 梅洛、28% 品丽珠、5% 小维铎。

我们的做法: 不使用除草剂、合理农业、绿肥和永久性草地覆盖、疏叶、绿色收获。

葡萄采摘



手工操作木条箱盛放

筛选: 密度测定, 人共的

关于葡萄酒的酿造

完全在 500 升橡木桶和不锈钢小桶中逐个地块酿造，靠重力灌装，人工打盖。45 天的浸渍期，预发酵冷浸渍。

总产量: 40,000 至 60,000 瓶之间

酒庄:

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



物业介绍



法定产区

Saint-Émilion Grand Cru



地区

10 ha



我们的价值观

High Environmental Value (HVE)



全体人员

先生 Arnaud Vandenbogaerde
庄主

先生 Jean Philippe Fort
酿酒工艺学家

先生 Mathieu Richard
技术经理

法定产区

Saint-Émilion Grand Cru

调配

Merlot: 85%

Cabernet franc: 10%

Petit Verdot: 5%

我们的橡木桶陈酿

100 % 在新橡木桶中

产量： 45 hl/公顷

总产瓶数： 13.000 瓶

技术数据

酒精含量： 14.5 %

pH 值： 3.53

总酸度： 3.7 g/L

品酒评语

Fleur de Badette 呈现出深邃而明亮的宝石红色。香气表现出成熟黑色水果的浓郁风味，伴有甘草、温和香料以及完美融合的细腻木质香。口感柔顺，平衡而细腻。果香层次清晰，辅以优雅的结构、柔和的单宁和适度的酸度，带来清新感和悠长的余味。这是一款精致的葡萄酒，适合即刻享用，同时也可在未来 8 至 10 年中进一步发展。

气候

这是一个极端气候年份：高温、干旱和强烈日照。尽管如此，葡萄酒表现依然出色。经历了干燥的冬季和未造成影响的春季霜冻后，葡萄在温暖干燥的五月得以良好生长。六月的降雨补充了水分储备，随后酷热的夏季促使果实小而集中且健康。采收在无病害压力下进行，实现了最佳成熟。2022年份的红葡萄酒强劲、优雅且清新，香气浓郁。生长在黏土石灰岩土壤上的梅洛果肉丰厚而均衡；卡本内弗朗带来明亮感和紧张感。

