

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Weinberg



Boden

Ton-Kalk, Ton-Sand,
Sand-Ton



Arbeit unter den

Reihen
mechanisch



Methode der
sexuellen Verwirrung



Durchschnittliche

Dichte
7,000 Fuß/ha



Durchschnittliches

Alter
25 Jahre

Über den Weinbau

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

Unsere Praktiken: Keine Herbizide, Raisonné-Landwirtschaft, Gründüngung und Dauerbegrünung, Entlaubung, Grüne Weinlese

Weinlese



MANUELL IN KISTEN

Sortierung: Densimetrie, manuell

Über die Weinbereitung

Vollständige Vinifizierung in 500-Liter-Fässern und kleinen Edelstahltanks für die parzellenweise Vinifizierung, die durch Schwerkraft gefüllt werden, manuelle Pigeage. 45 Tage Maischegärung mit vorvergärender Kaltmazeration.

Gesamtproduktion: zwischen 40.000 und 60.000 Flaschen.

Die Weinsorten:

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



Präsentation der
Weinkellerei



Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru



Fläche

10 ha



Unsere Werte

High Environmental Value (HVE)



Team

Herr Arnaud Vandenbogaerde
Eigentümerin

Herr Jean Philippe Fort
Önologin

Herr Mathieu Richard
Technischer leiter

Herr Arthur Debeugny
Technischer manager

Weinbezeichnung

Saint-Émilion Grand Cru

Verschnitt

Merlot: 75%
Cabernet franc: 20%
Petit Verdot: 5%

Unsere Reifung in Fässern

100 % in einjährigen Fässern ausgebaut

Ertrag: 45 hl/ha

Produzierte Menge: 26.000 flaschen

Technische Daten

Alkoholgehalt : 15%
pH - Wert : 3.71
Gesamter Säuregehalt : 3.6 g/L

Verkostungskommentare

Fleur de Badette 2023 zeigt eine intensive Nase von reifen dunklen Früchten, untermalt von Noten von Lakritz, milden Gewürzen und einem subtilen Holzeinfluss. Am Gaumen geschmeidig und ausgewogen, mit einer präzisen Fruchtstruktur, seidigen Tanninen und einer Frische, die Länge und Eleganz verleiht. Ein raffinierter Wein, der bereits heute Genuss bereitet, jedoch über ein Lagerpotenzial von 8 bis 10 Jahren verfügt. Perfekt zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zartem Wild, Geflügel und gereiftem Käse.

Klimatologie

Ein kontrastreiches Jahr in Bordeaux, das große Reaktionsfähigkeit erforderte. Mäßiger Austrieb, mit hohem, jedoch je nach Terroir unterschiedlich ausgeprägtem Mehлтаudruck. Schnelle und homogene Blüte, gefolgt von einer gestaffelten Véraison. Ein von Gewittern geprägter Sommer sowie eine hitzegeprägte Phase Ende August begünstigten eine gleichmäßige Reife bei gleichzeitig bewahrter Frische. Die Lese erfolgte unter günstigen Spätsommerbedingungen: charmante und ausdrucksstarke Merlots, während die Cabernets Struktur und Tiefe verleihen. Ausgewogene, elegante und zugängliche Rotweine.

