

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Viñedo



Suelo

arcillocalizo, arcilloarenoso,
arenoarcilloso



Trabajo en hilera

mecánico



Práctica de confusión sexual



Densidad media

7 000 pies/ha



Media de edad

25 años

Sobre la viticultura

Varietades de uva: 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Nuestras prácticas: Sin herbicidas, Agricultura razonada, Abono verde y cubierta vegetal permanente, Aclareo de hojas, Vendimia en verde.

Vendimias



MANUAL EN CAJAS

selección : Densimetría, manual

Sobre la vinificación

Vinificación íntegramente en barricas de 500 litros y pequeños depósitos de acero inoxidable para la vinificación parcela por parcela, llenado por gravedad, con bazuqueo manual del tapón. Encubado de 45 días con maceración prefermentativa en frío.

Producción total: entre 40.000 y 60.000 botellas.

Crecimientos:

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



Presentación de la bodega



Apelación

Saint-Émilion Grand Cru



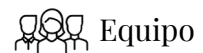
Superficie

10 ha



Nuestros valores

High Environmental value (HVE)



Equipo

M. Arnaud Vandenbogaerde
Propietario

M. Jean Philippe Fort
Enóloga

M. Mathieu Richard
Director técnico

M. Arthur Debeugny
Responsable técnico

Apelación

Saint-Émilion Grand Cru

Mezclado

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

Crianza

100 % en barricas nuevas

Rendimiento: 45 hl/ha

Volumen producido : 26.000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 15 %
pH : 3.71
Acidez totale : 3.6 g/L

Comentario de degustación

Fleur de Badette 2023 presenta una nariz intensa de frutos negros maduros, acompañada de notas de regaliz, especias dulces y una madera sutil. En boca es suave y equilibrado, con una trama frutal precisa, taninos integrados y una frescura que aporta longitud y elegancia. Un vino refinado, para disfrutar desde hoy o guardar de 8 a 10 años. Perfecto con carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

Climatología

Añada contrastada en Burdeos, que requirió gran capacidad de reacción. Brotación moderada, alta presión de mildiu pero variable según los terruños. Floración rápida y homogénea, envero escalonado. El verano, marcado por tormentas y seguido de un final de agosto canicular, favoreció una maduración regular preservando la frescura. Vendimia bajo una post-temporada favorable: Merlot seductores y expresivos, Cabernet que aportan estructura y profundidad. Vinos tintos equilibrados, elegantes y accesibles.

