

# 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



### MANUALE 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  
Responsabile tecnico

## Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblaggio

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

## Invecchiamento

100 % in botti nuove

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 26.000 btl

## Dati tecnici

Alc./vol. : 15 %  
pH : 3.71  
Acidità totale : 3.6 g/L

## Commento di degustazione

Fleur de Badette 2023 presenta un naso intenso di frutti neri maturi, arricchito da note di liquirizia, spezie dolci e un legno sottile. Al palato è morbido ed equilibrato, con una trama fruttata precisa, tannini ben integrati e una freschezza che dona lunghezza ed eleganza. Un vino raffinato, da degustare fin da oggi o da conservare per 8-10 anni. Perfetto con carni arrosto o grigliate, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

## Climatologia

Annata contrastata a Bordeaux, che ha richiesto grande reattività. Germogliamento moderato, forte pressione di peronospora ma variabile a seconda dei terroir. Fioritura rapida e omogenea, invaiatura scalare. L'estate, punteggiata da temporali e seguita da una fine agosto canicolare, ha favorito una maturazione regolare preservando la freschezza. Vendemmia sotto una stagione tardiva favorevole: Merlot affascinanti ed espressivi, Cabernet che apportano struttura e profondità. Vini rossi equilibrati, eleganti e accessibili.

