

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Wijngaard



Bodem

kleiachtige kalksteen, zandige
klei, zandhoudende klei



Werk onder de rijen

mechanisch



Seksuele verwarring



Gemiddelde dichtheid

7,000 vines/ha



Gemiddelde leeftijd

25 jaar

Over de wijnbouw

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

Onze praktijken: Geen herbiciden, beredeneerde landbouw, groenbemesting en permanente grasbedekking, bladdunning, groene oogst.

Wijnoogst



HANDBEDIEND IN KRATJES

Selectie: Dichtheid, handbediend

Over de vinificatie

Volledig gevinifieerd in vaten van 500 liter en kleine roestvrijstalen vaten voor de vinificatie per perceel, gevuld door zwaartekracht, met handmatige perforatie van de dop. Vatperiode van 45 dagen met koude maceratie.

Totale productie: tussen 40.000 en 60.000 flessen.

Groeves:

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



Voorstelling van de
wijnmakerij



Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru



Gebied

10 ha



Onze waarden

High Environmental value (HVE)



Team

M. Arnaud Vandenbogaerde
Eigenaar

M. Jean Philippe Fort
œnoloog

M. Mathieu Richard
Technisch directeur

M. Arthur Debeugny
Technisch manager

Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblage

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

Onze vat-rijping

100% in vaten van één jaar oud

Opbrengst: 45 hl/ha

Productievolume: 26 000 flessen

Technische gegevens

Alcoholgehalte: 15 %
pH: 3.71
Totale zuurgraad: 3.6 g/L

Commentaar degustatie

Fleur de Badette 2023 vertoont een intense neus van rijp zwart fruit, ondersteund door toetsen van zoethout, zachte specerijen en een subtiele houttoets. In de mond soepel en evenwichtig, met een precieze fruitstructuur, versmolten tannines en een frisse spanning die lengte en elegantie verleent. Een verfijnde wijn, nu al mooi drinkbaar maar met een bewaarpotentieel van 8 tot 10 jaar. Perfect bij geroosterd of gegrild vlees, mals wild, gevogelte en gerijpte kazen.

Klimatologie

Een contrastrijk jaar in Bordeaux dat om grote reactievermogen vroeg. Matige uitloop, met een hoge maar terroir-afhankelijke meeldauwdruk. Snelle en homogene bloei, gevolgd door een gespreide verkleuring. De zomer werd gekenmerkt door onweersbuien, terwijl een hittegolf eind augustus zorgde voor een regelmatige rijping met behoud van frisheid.

De oogst vond plaats onder een gunstige nazomer: charmante en expressieve merlots, met cabernets die structuur en diepgang brengen. Evenwichtige, elegante en toegankelijke rode wijnen.

