

# 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: 75%

Cabernet franc: 20%

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：26.000 瓶

## 技术数据

酒精含量：14.5 %

pH 值：3.71

总酸度：3.6 g/L

## 品酒评语

Fleur de Badette 2023 展现出成熟黑色水果的浓郁香气，并伴有甘草、甜香料和细腻的橡木气息。口感柔顺且平衡，果味结构清晰，单宁圆润融合，清新的酸度带来悠长与优雅。是一款精致的葡萄酒，可即刻享用，也可陈年8至10年。非常适合搭配烤制或炙烤的肉类、嫩野味、禽类以及陈年奶酪。

## 气候

这是波尔多一个气候对比鲜明的年份，需要高度的应变能力。萌芽适中，霜霉病压力较高，但因风土不同而有所差异。开花迅速且均匀，转色期较为分散。夏季伴随雷雨，8月底的高温促进了葡萄的均匀成熟，同时保留了清新感。采收在有利的后期气候下进行：美乐表现迷人且富有表现力，赤霞珠则带来结构与深度。红葡萄酒整体平衡、优雅且易于饮用。

