

# 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: 20.000 flaschen

## Technische Daten

Alkoholgehalt : 14%  
pH - Wert : 3.58  
Gesamter Säuregehalt : 3.8 g/L

## Verkostungskommentare

Die Nase offenbart großzügige Aromen reifer schwarzer Früchte, verfeinert durch Noten von Lakritz, süßen Gewürzen und subtil perfekt eingebundenem Holz. Am Gaumen zeigt sich der Wein verführerisch in Harmonie und Geschmeidigkeit: Die fruchtige Struktur entfaltet sich elegant, getragen von seidigen Tanninen und kontrollierter Säure, die Frische und Länge verleiht. Ein raffinierter, köstlicher und präziser Wein, der jetzt genossen oder 8 bis 10 Jahre gelagert werden kann. Ideal zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zartem Wild, Geflügel und gereiftem Käse.

## Klimatologie

Ein anspruchsvolles Jahr in Bordeaux. Ein milder, regenreicher Winter führte zu starkem Mehltau-Druck und zu Coulure-Episoden, was die Erträge begrenzte. Der trockene Sommer verbesserte die vegetativen Bedingungen und begünstigte eine späte, gestreckte Véraison. Die Lese im September war kühl und nass, was ein rigoroses Sortieren erforderte. Die später geernteten Cabernet-Trauben profitierten von besseren Bedingungen. Die Rotweine zeichneten sich durch aromatische Frische, Ausgewogenheit und Zugänglichkeit aus: Die Merlots waren vollmundig, die Cabernets brachten Struktur und Spannung.

