

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



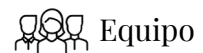
Superficie

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 : 20.000 btl

Datos técnicos

Título alcohólico: 14 %
pH : 3.58
Acidez totale : 3.8 g/L

Comentario de degustación

La nariz revela generosos aromas de frutos negros bien maduros, acompañados de notas de regaliz, especias dulces y una madera sutil perfectamente integrada. En boca, el vino seduce por su armonía y suavidad: la trama frutal se expresa con elegancia, sostenida por taninos sedosos y una acidez bien controlada que aporta frescura y longitud. Un vino refinado, goloso y preciso, para disfrutar desde hoy o guardar de 8 a 10 años. Acompaña idealmente carnes asadas o a la parrilla, caza tierna, aves y quesos curados.

Climatología

Añada exigente en Burdeos. Invierno suave y lluvioso que favoreció una fuerte presión de mildiu y episodios de corrimiento, limitando los rendimientos. El verano seco mejoró el estado vegetativo y favoreció un envero tardío y escalonado. Vendimia bajo un septiembre fresco y húmedo, que requirió una selección rigurosa. Los Cabernet, cosechados más tarde, se beneficiaron de mejores condiciones. Los tintos se distinguen por su frescura aromática, su equilibrio y su accesibilidad: Merlot golosos, Cabernet que aportan estructura y tensión.

