

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## Vignoble



### Sol

argilo-calcaire, argilo-sableux,  
sablo-argileux



### Travail sous le rang

mécanique



Pratique de confusion  
sexuelle



### Densité moyenne

7 000 pieds/ha



### Âge moyen

25 ans

## À propos de la viticulture

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

**Nos pratiques** : Pas d'herbicides, Agriculture Raisonnée, Engrais Verts et enherbements permanents, Effeuillage, Vendange en Vert

## Vendanges



MANUELLES EN CAGETTES

Tri : Densimétrie, manuel

## À propos de la vinification

Vinification intégrale en barriques de 500L et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel.

45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid.

**Production totale** : entre 40 000 et 60 000 bouteilles

**Crus** :

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



### Présentation de la propriété



### Appellation

Saint-Émilion Grand Cru



### Superficie

10 ha



### Nos valeurs

Exploitation de Haute Valeur  
Environnementale (HVE)



### Équipe

M. Arnaud Vandenbogaerde  
Propriétaire

M. Jean Philippe Fort  
Œnologue

M. Mathieu Richard  
Directeur technique

M. Arthur Debeugny  
Responsable technique

## Appellation

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblage

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

## Notre élevage

100 % en barriques d'un an

Rendement : 45 hl/ha

Volume produit : 20 000 btl

## Données techniques

Alc./vol. : 14 %  
pH : 3.58  
Acidité totale : 3.8 g/L

## Commentaire de dégustation

Le nez dévoile des arômes généreux de fruits noirs bien mûrs, relevés par des notes de réglisse, d'épices douces et un boisé subtil parfaitement fondu. En bouche, le vin séduit par son harmonie et sa souplesse : la trame fruitée s'exprime avec élégance, soutenue par des tanins soyeux et une acidité maîtrisée qui apporte fraîcheur et longueur. Un vin raffiné, gourmand et précis, à apprécier dès aujourd'hui ou à conserver 8 à 10 ans. Il accompagnera idéalement viandes rôties ou grillées, gibiers tendres, volailles et fromages affinés.

## Climatologie

Année exigeante à Bordeaux. Hiver doux et pluvieux favorisant une forte pression mildiou et des épisodes de coulure, limitant les rendements. L'été sec a amélioré l'état végétatif et favorisé une véraison tardive et étalée. Vendanges sous un septembre frais et humide, nécessitant un tri rigoureux. Les cabernets, récoltés plus tard, ont profité de meilleures conditions. Les rouges se distinguent par leur fraîcheur aromatique, leur équilibre et leur accessibilité : merlots gourmands, cabernets apportant structure et tension.

