

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Vigneto



Suolo

argilloso calcareo, argilloso
sabbioso, sabbioso argilloso



Lavoro sotto i filari

mecanizzato



Pratica di confusione sessuale



Densità media

7.000 ceppi/ettari



Età media

25 anni

Riguardo alla viticoltura

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

Le nostre pratiche: Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

Vendemmia



MANUELE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

Produzione totale: tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

Vini:

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



Presentazione della cantina



Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



I nostri valori

High Environmental Value (HVE)



Equipaggio

M. Arnaud Vandenbogaerde
Proprietario

M. Jean Philippe Fort
Enologa

M. Mathieu Richard
Direttore tecnico

M. Arthur Debeugny
Responsible tecnico

Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblaggio

Merlot: 75%

Cabernet franc: 20%

Petit Verdot: 5%

Invecchiamento

100 % in botti nuove

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 20.000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 14 %

pH : 3.58

Acidità totale : 3.8 g/L

Commento di degustazione

Il naso rivela generosi aromi di frutti neri ben maturi, arricchiti da note di liquirizia, spezie dolci e un legno sottile perfettamente integrato. Al palato, il vino seduce per la sua armonia e morbidezza: la trama fruttata si esprime con eleganza, sostenuta da tannini setosi e da un'acidità ben dosata che dona freschezza e lunghezza. Un vino raffinato, goloso e preciso, da apprezzare fin da oggi o da conservare per 8-10 anni. Si abbina perfettamente a carni arrosto o grigliate, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

Climatologia

Annata esigente a Bordeaux. Inverno mite e piovoso che ha favorito una forte pressione di peronospora e episodi di colatura, limitando le rese. L'estate secca ha migliorato lo stato vegetativo e favorito un'invaiaura tardiva e scalare. Vendemmia sotto un settembre fresco e umido, che ha richiesto una selezione rigorosa. I Cabernet, raccolti più tardi, hanno beneficiato di condizioni migliori. I rossi si distinguono per la loro freschezza aromatica, il loro equilibrio e la loro accessibilità: Merlot golosi, Cabernet che apportano struttura e tensione.

