

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

ヴィンヤード



土壌

石灰粘土質, 砂の多い粘土,
砂・粘土



垣根栽培

機械式



性フェロモン作用の利
用



平均密度
7,000 株 /ha



平均齢
25 年

特長

葡萄品種: メルロ 67%、カベルネ・フラン 28%、プティ・ヴェルド 5%。

私たちの実践: 除草剤不使用、合理的農業、緑肥と永続的な草の被覆、葉の間引き、グリーン・ハーヴェスト。

収穫



籠を使った手摘み

果実の選別: 糖度計, 手動

特長

500 リットルの樽と小さなステンレス・タンクで区画ごとに醸造。45 日間の 醗酵後、低温マセラシオン。

総生産量: 40,000 60,000 本。

栽培品種:

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



物件のご紹介



アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru



エリア

10 ha



私たちの価値観

High Environmental Value (HVE)



クルー

M. Arnaud Vandenbogaerde
所有者

M. Jean Philippe Fort
ワイン醸造技術者

M. Mathieu Richard
テクニカル・ディレクター

アペラシオン

Saint-Émilion Grand Cru

アサンブラージュ

Merlot: 75%

Cabernet franc: 20%

Petit Verdot: 5%

当社の樽熟成

100 % 新樽、

収量: 45 hl/ha

生産量: 20,000 本

技術データ

アルコール含有量: 14 %

ビーエッチ: 3.58

全酸性: 3.8 g/L

テイastingノート

香りは、よく熟した黒系果実の豊かなアロマに、リコリスや甘いスパイス、繊細で美しく溶け込んだ樽香が重なります。口に含むと、調和としなやかさが際立ち、果実味はエレガントに表現されます。シルキーなタンニンと適度にコントロールされた酸味が、フレッシュさと余韻の長さをもたらします。洗練され、親しみやすく、正確さを備えたワインで、今すぐ楽しむことも、8~10年の熟成も可能です。ローストやグリルした肉、やわらかなジビエ、鶏肉料理、熟成チーズとよく合います。

🌤️ 気象データ

ボルドーにおいて厳しい年。穏やかで雨の多い冬により、べト病の圧力が高まり、花ぶるいの影響で収量が制限されました。乾燥した夏は樹勢を改善し、遅く不均一なヴェレゾン促しました。収穫は涼しく湿った9月に行われ、厳格な選果が必要とされました。より遅く収穫されたカベルネは、より良い条件の恩恵を受けました。赤ワインは、アロマのフレッシュさ、バランス、親しみやすさが特徴で、メルローは豊かで、カベルネは構造と緊張感をもたらしています。

