

# Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

## Wijngaard



### Bodem

kleiachtige kalksteen, zandige  
klei, zandhoudende klei



### Werk onder de rijen

mechanisch



Seksuele verwarring



Gemiddelde dichtheid

7,000 vines/ha



Gemiddelde leeftijd

25 jaar

## Over de wijnbouw

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

**Onze praktijken:** Geen herbiciden, bereedeneerde landbouw, groenbemesting en permanente grasbedekking, bladdunning, groene oogst.

## Wijnoogst



HANDBEDIEND IN KRATJES

Selectie: Dichtheid, handbediend

## Over de vinificatie

Volledig gevinifieerd in vaten van 500 liter en kleine roestvrijstalen vaten voor de vinificatie per perceel, gevuld door zwaartekracht, met handmatige perforatie van de dop. Vatperiode van 45 dagen met koude maceratie.

**Totale productie:** tussen 40.000 en 60.000 flessen.

### Groeves:

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



Voorstelling van de  
wijnmakerij



Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru



Gebied

10 ha



Onze waarden

High Environmental Value (HVE)



Team

M. Arnaud Vandenbogaerde  
Eigenaar

M. Jean Philippe Fort  
œnoloog

M. Mathieu Richard  
Technisch directeur

M. Arthur Debeugny  
Technisch manager

## Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblage

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

## Onze vat-rijping

100% in vaten van één jaar oud

## Opbrengst: 45 hl/ha

Productievolume: 20 000 flessen

## Technische gegevens

Alcoholgehalte: 14 %  
pH: 3.58  
Totale zuurgraad: 3.8 g/L

## Commentaar degustatie

De neus onthult royale aroma's van rijp zwart fruit, versterkt door tonen van zoethout, zoete specerijen en subtiel, perfect geïntegreerd hout. In de mond is de wijn verleidelijk in zijn harmonie en soepelheid: de fruitige structuur uit zich met elegantie, ondersteund door zijdeachtige tannines en een gecontroleerde zuurgraad die frisheid en lengte brengt. Een verfijnde, heerlijke en precieze wijn, om nu te drinken of nog 8 tot 10 jaar te bewaren. Ideaal bij geroosterd of gegrild vlees, mals wild, gevogelte en gerijpte kazen.

## Klimatologie

Een veeleisend jaar in Bordeaux. Een milde, natte winter leidde tot een hoge druk van meeldauw en episodes van coulure, waardoor de opbrengsten beperkt werden. De droge zomer verbeterde de vegetatieve toestand en bevorderde een late, gespreide véraison. De oogst in september verliep koel en nat, wat een rigoureuze selectie vereiste. De Cabernet-druiven, die later werden geoogst, profiteerden van betere omstandigheden. De rode wijnen vielen op door hun aromatische frisheid, balans en toegankelijkheid: de Merlots waren vol en rond, terwijl de Cabernets structuur en spanning gaven.

