

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

葡萄园



土壤

石灰质黏土，沙质性黏土，含沙黏土



行下护理

机器采摘



扰乱害虫交配



平均密度

7,000 株 / 公顷



平均年龄

25 年

关于葡萄种植

葡萄品种: 67% 梅洛、28% 品丽珠、5% 小维铎。

我们的做法: 不使用除草剂、合理农业、绿肥和永久性草地覆盖、疏叶、绿色收获。

葡萄采摘



手工操作木条箱盛放

筛选: 密度测定, 人共的

关于葡萄酒的酿造

完全在 500 升橡木桶和不锈钢小桶中逐个地块酿造，靠重力灌装，人工打盖。45 天的浸渍期，预发酵冷浸渍。

总产量: 40,000 至 60,000 瓶之间

酒庄:

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



物业介绍



法定产区

Saint-Émilion Grand Cru



地区

10 ha



我们的价值观

High Environmental Value (HVE)



全体人员

先生 Arnaud Vandenbogaerde
庄主

先生 Jean Philippe Fort
酿酒工艺学家

先生 Mathieu Richard
技术经理

法定产区

Saint-Émilion Grand Cru

调配

Merlot: 75%

Cabernet franc: 20%

Petit Verdot: 5%

我们的橡木桶陈酿

100 % 在新橡木桶中

产量: 45 hl/公顷

总产瓶数: 20.000 瓶

技术数据

酒精含量: 14 %

pH 值: 3.58

总酸度: 3.8 g/L

品酒评语

香气展现出成熟黑色水果的浓郁风味，并伴有甘草、甜香料以及细腻且完美融合的橡木气息。入口时，酒体以其和谐与柔顺令人愉悦：果味优雅展开，丝滑的单宁与良好控制的酸度共同带来清新感与悠长余味。这是一款精致、愉悦且精准的葡萄酒，可即刻享用，也可陈年8至10年。非常适合搭配烤制或炙烤的肉类、嫩野味、禽类以及陈年奶酪。

气候

这是波尔多一个较为艰难的年份。温和多雨的冬季加剧了霜霉病压力，并出现落花现象，限制了产量。干燥的夏季改善了葡萄藤生长状态，并促成了较晚且不均匀的转色期。采收凉爽潮湿的九月进行，需要严格筛选。较晚采收的赤霞珠受益于更好的天气条件。红葡萄酒以其芳香清新、平衡性和易饮性为特点：美乐果味浓郁，赤霞珠则带来结构与张力。

