

# 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, beredeneerde 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  
Cœnoloog

M. Mathieu Richard  
Technisch directeur

M. Arthur Debeugny  
Technisch manager

## Appellatie

Saint-Émilion Grand Cru

## Assemblage

Merlot: 65 %  
Cabernet franc: 30 %  
Petit Verdot: 5 %

## Onze vat-rijping

100% in vaten van één jaar oud

## Opbrengst: 45 hl/ha

## Technische gegevens

Alcoholgehalte: 14 %

## Klimatologie

Dit jaar wordt gekenmerkt door een uitzonderlijk vroege oogst, die met twee weken is vervroegd als direct gevolg van een groeicyclus die werd versneld door extreme weersomstandigheden. Na een zeer natte winter zorgde de verzengende zomer voor kleine maar sterk geconcentreerde bessen, die een mooie balans bieden tussen zuren en aromatische rijkdom.

Het vinificatieproces vraagt bijzondere aandacht: zachte persing, zorgvuldige beheersing van pectinen en een nauwkeurige controle van de fermentatie om de souplesse en aromatische precisie van de wijn te behouden. Ondanks het hoge alcoholgehalte beloven de wijnen elegant, verfijnd en heerlijk te zijn, met een mooie frisheid. Deze jaargang belooft verfijnde wijnen die al op jonge leeftijd aantrekkelijk zijn, maar ook het potentieel hebben om zich gedurende meerdere jaren harmonieus te ontwikkelen.

