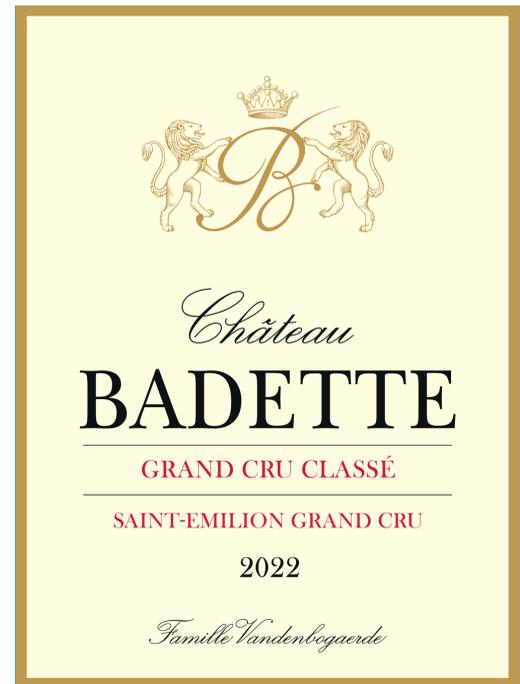




Château
BADETTE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU

33330 Saint-Christophe-des-Bardès
05 57 24 59 98
contact@chateau-badette.com

Fiche technique



Château Badette 2022

APPELLATION :	Saint-Emilion Grand Cru
TERROIR :	Argilo calcaire et calcaire compacte, sablo argileux sur molasses du Fronsadais, sablo graveleux
ENCEPAGEMENT :	80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
AGE MOYEN DU VIGNOBLE :	25 ans
DENSITE DE PLANTATION :	Entre 6 500 pieds / ha et 7 100 pieds / ha
RENDEMENTS :	45 hl/ha
VENDANGES :	Manuelles en petites cagettes, tri densimétrique et manuel
PRATIQUE CULTURAL :	Travail mécanique du sol, aucun désherbage, Agriculture raisonnée
VINIFICATION :	En barriques de 500l et cuves inox de petite contenance pour vinification parcellaire, remplies par gravité, pigeage manuel. 45 jours de cuvaison avec une macération préfermentaire à froid
ELEVAGE :	75 % en barriques neuves, 25 % barriques d'un an
PRODUCTION :	25.000 bouteilles
DEGRE ESTIMATIF:	14,5% vol