



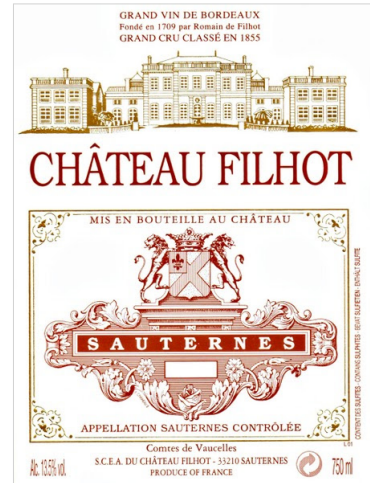
# F I L H O T 酒 庄 2 0 1 6

## 葡萄

葡萄园位置 : 苏玳市南部大部分地区  
葡萄收获季节 : 手工精心挑选采集, 常为几星期, 多次

## 酿酒

发酵 : 常温下, 5000升的不锈钢桶中  
发酵温度 : 19 至 21  
发酵时间 : 按照品种和浓度发酵 10 至 30 天  
过滤 : 发酵后约 10 个月在陶器中温和过滤 ( 没有灭菌处理 )  
混合 : 过滤后约 14 个月  
酿制 : 每六个月, 在大酒桶和酒窖之间更替存放  
酒桶 : 法国中部的橡木桶, 其中 30 % 每年更新  
酿制温度 : 14  
装瓶时间 : 发酵后 20 至 24 个月



葡萄酒产区 苏玳地区

## 品种

Sémillon 60%, Sauvignon 36%,  
Muscadelle 4%

酒精 13.5 %

葡萄酒 2016



菲乐酒庄

Chateau Filhot  
33210 Sauternes

电话 : (+33) 5 56 76 61 09 - 传真  
: (+33) 5 56 76 67 91  
filhot@filhot.com  
http://www.filhot.com