



# FILHOT 酒庄 2011

## 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）

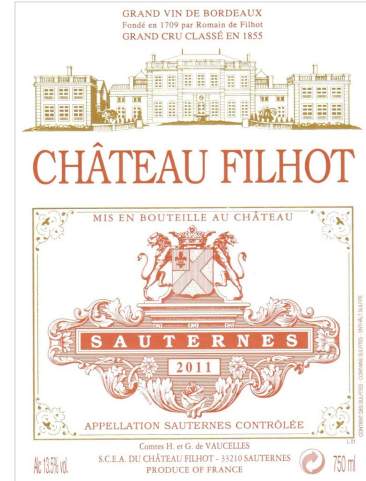
混合：过滤后约14个月

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 2011



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