



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

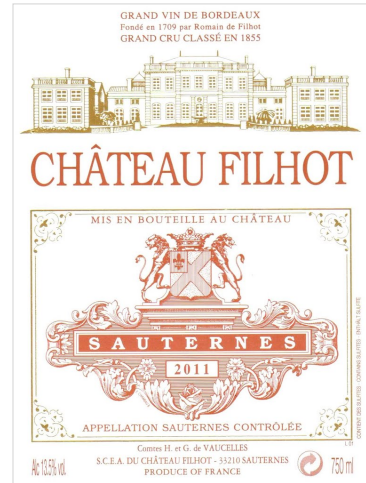
葡萄酒产区：苏玳地区

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>