



FILHOT 酒庄 2017

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

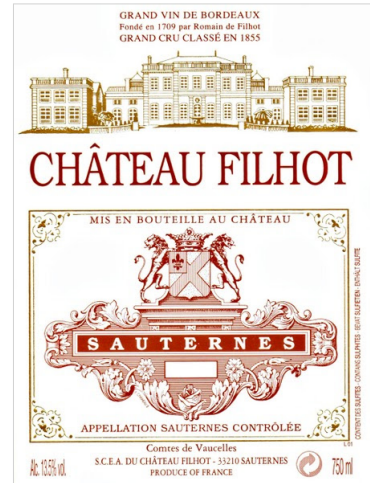
葡萄酒产区 : 苏玳地区

品种

Sémillon 60%, Sauvignon 36%,
Muscadelle 4%

酒精 : 13.5 %

葡萄酒 : 2017



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