



# F I L H O T 酒 庄 2 0 1 8

## 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 2018



---

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