



F I L H O T 酒 庄 2 0 1 9

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, 5 0 0 0 升的不锈钢桶中

发酵温度 : 1 9 至 2 1

发酵时间 : 按照品种和浓度发酵 1 0 至 3 0 天

过滤 : 发酵后约 1 0 个月在陶器中温和过滤 (没有灭菌处理)

混合 : 过滤后约 1 4 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 3 0 % 每年更新

酿制温度 : 1 4

装瓶时间 : 发酵后 2 0 至 2 4 个月

葡萄酒产区

苏玳地区

品种

S é m i l l o n 6 0 % , S a u v i g n o n 3 6 % ,
M u s c a d e l l e 4 %

酒精 1 3 . 5 %

葡萄酒 2 0 1 9



菲 乐 酒 庄

Chateau Filhot

3 3 2 1 0 Sauternes

电话 : (+ 3 3) 5 5 6 7 6 6 1 0 9 - 传真

: (+ 3 3) 5 5 6 7 6 6 7 9 1

filhot@filhot.com

http://www.filhot.com