

Château Filhot 2010

Viticulture

Disposition du vignoble : Largeur sud du village de Sauternes sur

des coteaux orientés au sud-ouest

Vendange: Manuelle avec tries successives

Vinification

Fermentations : en cuves inox de 50hl avec régulation de

température

Durée de fermentation : 10 à 30 jours selon le cépage et le niveau

de concentration

Filtration : légère sur terre, environ 10 mois après fermentation

(pas de filtration stérile)

Assemblage: environ 14 mois après fermentation

Elevage: en barrique et cuve

Barriques : chêne merrain de l'Allier, 30% des barriques sont

renouvellées chaque année

Mise en bouteille : 20 à 24 mois après fermentation

Région viticole Sauternes

Cépages

Sémillon 60%, Sauvignon 36%, Muscadelle 4%

Alcool 13,5 %

Millésime 2010



Château Filhot Chateau Filhot 33210 Sauternes

Téléphone: (+33) 5 56 76 61 09 - Fax: (+33) 5 56 76 67 91

filhot@filhot.com http://www.filhot.com



