



Château Filhot 2016

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

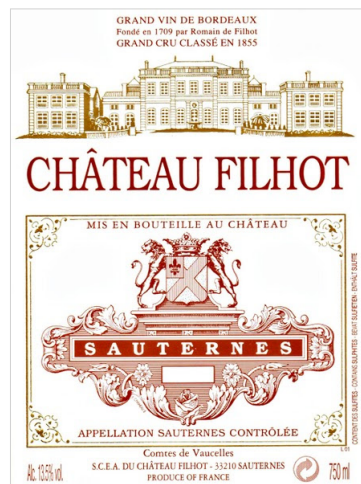
Filtration : légère sur terre, environ 10 mois après fermentation (pas de filtration stérile)

Assemblage : environ 14 mois après fermentation

Elevage : en barrique et cuve

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

2016



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>