

# CHATEAU FILHOT 2014

## SAUTERNES

### Caractère

Le vin du Château FILHOT se distingue par sa fraîcheur, la finesse de sa liqueur, son caractère minéral et l'élégance de son équilibre.

### Histoire

Le Château FILHOT a été créé en 1709 par Romain de FILHOT et classé Second Cru dans le classement de 1855. Il est actuellement géré par le comte Gabriel de Vaucelles.

### Technique

Surface en production	62 hectares (entièrement sur l'appellation Sauternes)
Disposition du vignoble	Largeur sud du village de Sauternes sur des coteaux orientés au sud-ouest
Encépagement	Sémillon 60% Sauvignon 36% Muscadelle 4%
Age moyen des vignes	38 ans
Sol et sous-sol	Graves, argile et sable sur plateau calcaire
Densité de plantation	6000 pieds/ha
Volume produit pour le 1 <sup>er</sup> vin	environ 30.000 bouteilles de Château FILHOT
Vendange	Manuelle avec tries successives
Nombre de tries	4 dont une trie de nettoyage
Pressurage	2 pressoirs pneumatique 50 hl BUCHER Pressurage à 2 bar maximum
Fermentations	En cuves inox de 50 hl avec régulation de température
Température de fermentation	entre 19 et 22 °C selon les cépages et le niveau de liqueur
Elevage	2 ans en barriques et cuve
Barriques renouvelé chaque année	Chêne merrain de l'Allier, 1/3 des barriques renouvelé chaque année
Propriétaire	Famille Vaucelles

