

CHATEAU FILHOT 2017

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 ^{er} vin	environ 29.000 bouteilles de Château FILHOT
Vendange	Manuelle avec tries successives Un degré potentiel minimum de 19° est requis pour débiter la récolte.
Nombre de tries	4
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	Chêne merrain de l'Allier, 1/3 des barriques renouvelé chaque année
Propriétaire	Comtes de Vaucelles

