



Le AOC Sauternes e Barsac si trovano a sud di Bordeaux, e precisamente nelle Graves. Entrambe le AOC risalgono al 1936. L'area detta Sauternais comprende cinque comuni: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac e Sauternes; mentre quella del Barsac esclusivamente il comune da cui prende il nome.

# Sauternes Château Filhot

*Muscadelle, Sauvignon, Semillon*



**Varietà** Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle.

**Vigneti** I vigneti Château Filhot sono posizionati a sud del paese di Sauternes sui pendii esposti a sudovest.

**Vinificazione** La vendemmia si svolge manualmente con più passaggi nei vigneti. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox da 50 ettolitri a temperatura controllata e dura da 10 a 30 giorni a seconda del vitigno e della concentrazione. Successivamente (10 mesi dopo la fermentazione) ha luogo una filtrazione leggera (no filtrazione sterile), mentre dopo circa 14 mesi dalla fermentazione avviene l'assemblaggio. L'affinamento: dura circa 2 anni in fusti di rovere della foresta di Allier di cui 1/3 nuovi.

**Caratteristiche** Lo Château Filhot 2017 ha sentori di zenzero, arancia, albicocca, mango e papaya. Sul finale è fresco pur sfoggiando note di frutta tropicale e speziate.

**Tipologia** Bianco Passito in vigna

**Zona di produzione** Francia Bordeaux Sauternes

**Denominazione d'origine** AOC Sauternes

**Vitigno** Muscadelle, Sauvignon, Semillon