



*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. È bene notare che questo disciplinare consente ai produttori di Barsac di denominare i loro vini sia Barsac che Sauternes AOC (spesso sono citate in etichetta entrambe le diciture), mentre i produttori di Sauternes possono denominare i loro vini solamente Sauternes AOC. I terreni della zona sono di origine alluvionale con una buona presenza di calcare; ciò che conferisce caratteristiche uniche a quest'area è il microclima creato dai fiumi Garonne e Ciron e dalla vicinanza all'Oceano Atlantico: queste presenze sono determinanti nel favorire lo sviluppo della pourriture noble, muffa nobile, sulle uve creando una concentrazione unica. Le varietà utilizzate per le AOC Sauternes e Barsac sono: Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.*

*La qualità dei vini prodotti in queste zone ha una lunga storia, infatti già nel 1855 Napoleone III, stilando la prima classificazione dei Crus, riconosce lo Château d'Yquem il solo Premier Cru Supérieur ubicato fuori dal Medoc, seguono due altre categorie: Premier Cru (11 Châteaux) e Deuxième Cru (15 Châteaux).*

## Château Filhot

**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.

