

法國翡華莊園古堡白葡萄酒 Chateau Filhot

法國翡華莊園古堡於 1709 年由波爾多議會議員 Romain de Filhot 創建，其葡萄園的歷史更早，可以追溯到 1630 年至 1650 年。Romain de Filhot 的家族還擁有 Verdoulet 酒莊。從那時起，Chateau Filhot 就開始生產 Sauternes 的甜酒了。

法國大革命以後，飛躍家族衰落，家族的女繼承人約 Josephine de Filhot 嫁給了 Lur-Saluces 家族的成員，由 Lur-Saluces 家族開始掌管這份產業。1840 年，Romain-Bertrand 獲得了鄰近的 Pineau du Rey，才將兩個酒莊合二為一。1845 年，按照建築師 Poitevin 的設計，酒莊進行了重建，被一個英式的大花園環繞著。1855 年，Chateau Filhot 被評為二級酒莊，開始走向世界，一直到 19 世紀末。

法國翡華莊園古堡白葡萄酒擁有葡萄園 62 公頃，種植有 60% 的 Semillon、36% 的 Sauvignon 和 4% 的 Muscadelle 葡萄。園區西面和西南面山坡的泥土是由石灰岩層上的沙礫土、黏土和沙子組成。葡萄園邊界是 Landes 森林，一條小河流經這裡。這些因素形成了 Chateau Filhot 葡萄園理想的氣候條件，有利於葡萄及貴腐菌的生長，使葡萄產生“高貴的腐爛”。



釀酒廠：法國翡華莊園古堡(Chateau Filhot)

產區：法國波爾多索玳(Sauternes)

葡萄品種：Sauvignon Blanc、Semillon

顏色：金黃色澤

酒質：新鮮桃子香氣、淡淡的貴腐酒蜂蜜味、少許的葡萄柚和礦石。

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：海鮮、貝類、中式熱炒、台式滷味以及麻辣川菜。



酒後不開車

安全有保障