

PREMIER CRU FOURCHAUME DOMAINE 2018

陡峭的岩坡由瑟兰河左右两侧延伸而来,是具有一亿五千万年历史的摇篮。这里独特的启莫里阶土壤中,泥灰岩和泥灰质石灰岩交替出现,赋予夏布利葡萄酒的矿物特征和极为清新的气息。令人羡慕的典型特征经常被模仿,但从未有人能超越。尽管风土无与伦比、令人向往,但只有通过人们的努力,风土才能充分展现其潜力。在威廉费尔庄园,无论产区等级如何,一切的努力都是为了表达夏布利风土的真实原貌。



CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME APPELLATION CHABLIS PREMIER CRU CONTROLE Domaine WILLIAM FEVRE 2018 DOMAINE WILLIAM FEVRE CHABLIS JFRANCE PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Chablis Premier Cru Fourchaume, 勃艮第, 夏布利, 法国 位于瑟兰河右岸的 130 公顷产区,与特级丘斜坡完全相连,由一条简单的小路将产区 与普尔日特级园隔开,该产区出产强劲的矿物香葡萄酒。

风土: 地块为泥灰岩, 土壤较深, 占地 3.63 公顷, 位于沃洛朗区, 占产区的 3.2%, 方向为东南到西南。

■ 年份总结

冬季的天气对比特别明显,一月份雨水充沛,二月份则干燥寒冷。萌芽发生在四月中旬,随后在温暖干燥的天气推动下,植物生长非常迅速。五月初的霜冻过后,五月底的花期迅速而均匀。夏季带来炎热阳光,而八月偶尔的降雨促进了浆果的成熟。收获于9月3日开始,果实健康状况极佳。2018年为我们带来了成熟度极佳、美丽的金黄色葡萄,产量丰厚。

■ 酿造工艺

应用重力原理,避免任何可能改变葡萄酒品质的泵送。在短时间内以气动方式压榨(1.5至2小时),精细分离葡萄的固体和液体部分。采用非常轻微的静态沉降,以保留足够的细酒泥,使酒精和苹果酸乳酸发酵自然进行。酿造过程在不锈钢桶中进行。葡萄酒陈酿时间长达17个月,其中25%使用法国橡木桶,在细酒泥中先陈酿5至6个月。最后在小型不锈钢罐中完成陈酿。

■ 品酒笔记

香气浓郁,结合了果香与花香。 口感非常优雅,将强劲、细腻与圆润融为一体。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%