

PREMIER CRU FOURCHAUME DOMAINE 2022

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。



■ 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

在经历了一个相对温和而干燥的冬天后,葡萄藤在三月的最后一周开始发芽。幸好是在三月底第一次霜冻之前,与过去 20 年的平均相比,这个年份葡萄的成熟期推迟了几天。尽管遇到霜冻和寒冷天气,我们还是观察到了葡萄串生长良好。五月底开花时条件极佳,几乎没有落果或坐果不均的现象。此时葡萄藤的生长赶上了进度,比平均水平提前了 10 天。所有团队于8月31日开始收成。卫生条件完美,果皮厚、果肉丰富,出汁率良好。

■ 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%