



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

威廉费尔庄园夏布利特级园渥玳日尔白葡萄酒 2023

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

称谓：AOC Chablis Grand Cru Vaudesir, 勃艮第, 夏布利, 法国

产区面积为 15,4 公顷，位于瓦密尔 (Valmur) 和雷普厄斯 (Les Preuses) 之间，具有双重朝向：北侧地块朝南，南侧地块则是朝西。这种气候下所酿造的葡萄酒精致而优雅。

风土：地形非常陡峭，粘土多于石灰石。占总产区面积 8% 的 1.20 公顷地块全部朝南。

■ 年份总结

2023 年的葡萄酒特点是冬季温和干燥，四月出现霜冻，但对葡萄藤没有造成重大影响。在经历了炎热干燥的五月之后，六月的暴风雨导致健康压力变大，但庄园团队管理得非常妥善。夏季时，交替的高温和降雨加速了葡萄的成熟，虽然由于八月份缺水，葡萄的转色期有所减缓。收获于九月初在高温下开始，产量丰厚，健康状况极佳。

■ 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。酿造过程在不锈钢桶中进行。葡萄酒陈酿时间长达 19 个月，其中 35% 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

清新精致的香气，带有花香和果香。口感特别细致：风味明晰，酸度与柔和的完美融合。轻盈圆润，年轻时就已非常迷人。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%