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

葡萄园: 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。

■ 品酒筆记

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%



OMAINE WILLIAM FEVRI