



WILLIAM FEVRE

—  
GRAND VIN BLANC

## 威廉费尔夏布利白葡萄酒 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。

### ■ 葡萄园特征

葡萄园 : AOC Chablis, 勃艮第, 夏布利, 法国

夏布利产区的葡萄藤位于启莫里阶下层土上，享有理想的朝向，为生产优质葡萄酒提供了有利条件。

风土 : 产区延伸至瑟兰河两岸，土壤由泥灰岩和粘土石灰岩组成。下层土富含矿物质和牡蛎化石，赋予夏布利葡萄酒独特的矿物质特征。

### ■ 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。短时间气动压榨（1.5至2小时），使葡萄的固体和液体部分温和分离。采用非常轻微的静态转桶，以保留足够的细酒泥，使酒精和苹果酸乳酸发酵自然进行。将葡萄汁放入小型不锈钢桶中。5%至10%的酒在法国橡木桶（平均使用6年）中酿造。在小型不锈钢桶中陈酿10至12个月以保持清新，而5%至10%在法国橡木桶中陈酿5至6个月。

### ■ 品酒笔记

一股极其精致的香气，散发着柑橘、白肉果香和花香。这款葡萄酒清新柔顺，带有典型的产区矿物质香气。

#### 技术信息

葡萄品种 : 霞多丽 100%

