



威廉费尔夏布利一级园弗尔乔白葡萄酒 2020

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。

■ 年份总结

在经历了一个温和湿润的冬季后，我们观察到葡萄在3月中旬出现历史上较早的发芽。3月底经历了一段非常寒冷干燥的多风时期，夜晚并伴有霜冻，但幸运的是，这并未影响我们的葡萄园。随后，气温升高，尤其是在4月，因而加速葡萄的生长。在晚熟的区域，花期在5月28日至30日左右结束。在经历了潮湿的6月后，7月变得非常干燥，7月底和8月初出现了两波热浪，导致最暴露的葡萄串被晒伤。8月初，高温和小雨交替加速了葡萄的成熟，使采收于8月25日开始。

■ 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%

