



威廉费尔庄园夏布利一级园蒙曼白葡萄酒 2021

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 Montmains, 勃艮第, 夏布利, 法国

产区位于瑟兰河左岸，占地 118 公顷，地势良好，但对霜冻非常敏感。蒙曼一级园具有独特的典型风味，与当地多石的风土有关，赋予这款酒非常明显的矿物香气，具有非凡的劲道和极佳的陈年潜力。

风土：土壤相当深厚，底土为通风的启莫里阶下层土，混有泥灰岩和粘土。地块占地 3.89 公顷，面向东南，位于蒙曼、比多和福雷地区，是这个一级园的代表。

■ 年份总结

3月29日的那一周，酷似夏季的气温导致葡萄提前萌芽，脆弱的芽苞暴露在空气中。4月6日开始的黑霜夜晚，每天都在灼伤新芽。4月3日至24日期间，有17个夜晚的气温降至零度以下。尽管采取了保护措施（洒水、蜡烛和加热电缆），葡萄园仍然受到霜冻的严重影响，难以恢复生长。六月份气温的回升弥补了延迟。六月中旬，葡萄开花迅速，生长旺盛，但产量不高。夏季持续的降雨，加上霜冻的影响，减缓了葡萄的成熟。采收于9月17日开始，与以往较早的年份相比算是合理的日期。

■ 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18个月，其中30%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

这是一款结构良好、风格强劲并带有矿物风味的葡萄酒。口感悠长，非常精确且清新，表现出典型的浓度。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%