



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

威廉费尔庄园夏布利特级园布尔果伯格丘白葡萄酒 2024

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 Bougros, 勃艮第, 夏布利, 法国

位于特级丘西端的 12.62 公顷产区。拥有超过 30% 的陡坡，布尔果的风土得益于山脚下朝南的位置，具有极佳的阳光。产区出产的葡萄酒复杂而强劲。

风土 : 覆盖着粘土和石头的混合浅层土壤。这种风土结构自然地限制了葡萄藤的活力，从而限制了地块的产量。地块共

6.23公顷，占总产区的49%，包括位于山脚下正南朝向的 2.11公顷“布格罗丘”。

■ 年份总结

2024年是留下长久印象的一个年份。继格外温和的2月后，3月持续温和的天气，且雨水充沛。4月有两夜霜冻和第一场冰雹，但影响不大。5月1日的一场猛烈冰雹袭击了夏布利葡萄园，严重影响了左岸的葡萄种植。5月和6月气温波动剧烈，导致开花缓慢，交替的降雨和雷暴导致霉菌滋生。7月底，冰雹再次来袭，接着迎来较干燥温暖的8月。九月开始气候温和，葡萄得以成熟。采收于9月20日开始，天气状况良好。葡萄质量不错，但接连不断的气候灾害对产量产生了显著影响。

■ 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 40% 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

复杂的矿物香气，结构强劲而密集，伴着令人愉悦的圆润。

技术信息

葡萄品种 : 霞多丽 100%

酒精度 : 12,5 % vol.

