



威廉费尔夏布利一级园蒙曼白葡萄酒 2022

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

在经历了一个相对温和而干燥的冬天后，葡萄藤在三月的最后一周开始发芽。幸好是在三月底第一次霜冻之前，与过去 20 年的平均相比，这个年份葡萄的成熟期推迟了几天。尽管遇到霜冻和寒冷天气，我们还是观察到了葡萄串生长良好。五月底开花时条件极佳，几乎没有落果或坐果不均的现象。此时葡萄藤的生长赶上了进度，比平均水平提前了 10 天。所有团队于 8 月 31 日开始收成。卫生条件完美，果皮厚、果肉丰富，出汁率良好。

■ 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 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

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%