

## 威廉费尔庄园夏布利白葡萄酒 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: 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。酒庄占地46.8公顷, 位于一级园的延伸区。

## ■ 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。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%



DOMAINE WILLIAM FEVRE