



威廉费尔庄园夏布利特级园布尔果白葡萄酒 2018

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
产区占地 12.62 公顷，位于特级园风土的西端，海拔 130 至 170 米，地势西南。这个产区的葡萄酒总是呈现浓郁顺滑的口感。

风土：土壤由泥灰岩和粘土组成，比“布格罗丘”的土壤更深。地块共 6.23 公顷，占总产区的 49%，其中 4.12 公顷位于布果。

■ 年份总结

冬季的天气对比特别明显，一月份雨水充沛，二月份则干燥寒冷。萌芽发生在四月中旬，随后在温暖干燥的天气推动下，植物生长非常迅速。五月初的霜冻过后，五月底的花期迅速而均匀。夏季带来炎热阳光，而八月偶尔的降雨促进了浆果的成熟。收获于9月3日开始，果实健康状况极佳。2018年为我们带来了成熟度极佳、美丽的金黄色葡萄，产量丰厚。

■ 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。发酵在不锈钢大桶中进行，随后30%的葡萄在法国橡木桶中陈酿 19 个月，其中6个月在细酒泥中陈酿。陈酿过程在小型不锈钢桶中结束。

■ 品酒笔记

香气浓郁，具有浓郁的矿物质气息。
总体来说，口感丰富圆润、紧实浓郁。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%
酒精度：12,5 % vol.