威廉费尔夏布利一级园托内尔山白葡萄酒 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。

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Chablis Premier Cru Montee de Tonnerre, 勃艮第, 夏布利, 法国
位于瑟兰河右岸、占地 43 公顷的产区，从克罗 (Les Clos) 特级园和布朗 (Blanchot) 特级园修延伸而来。葡萄园的地质结构与特级园相似，且光照条件极佳，是一级园中最优质的风土之一。

风土: 这里的土壤以白色石头为主，砾石较少且较浅，与特级园相似，而且光照充足，是一级园中最好的风土之一。

■ 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。酿酒过程于不锈钢桶中进行。陈酿过程持续 19 个月，其中 35%
的酒使用法国橡木桶在酒泥中等待5至6个月。陈酿过程在小型不锈钢桶中结束。

■ 品酒笔记

复杂的香气，带有花香、果香和浓郁的矿物香气。
年轻时口感浓郁，几年后逐渐变得细腻而优雅。

技术信息
葡萄品种: 霞多丽 100%