



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

威廉费尔庄园夏布利白葡萄酒 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, 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

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。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%
酒精度：12,5 % vol.