## 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: 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.



DOMAINE WILLIAM FEVRE