威廉费尔小夏布利白葡萄酒 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 Petit Chablis, 勃艮第, 夏布利, 法国小夏布利产区是迈入优质夏布利葡萄酒世界的第一步。下层土为波特兰阶,与其他夏布利产区略有不同。然而,它保留了夏布利的风格,口感清新美妙。

风土:葡萄园的土壤由鹅卵石、硬石灰岩和粘土粉质物质混合而成。

■ 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。在小型不锈钢桶中陈酿 8 至 10 个月以保持清新。

■ 品酒笔记

这款酒的香气非常清新,带有果香、花香和矿物质的风味,是一款清爽活泼的葡萄酒。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%

酒精度:12% vol.

