



威廉费尔庄园夏布利特级园普尔斯白葡萄酒 2019

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 Preuses, 勃艮第, 夏布利, 法国

位于特级丘高地的 11.44 公顷产区。其名称可能源于“perreuse”（石头）一词的变体，指的是从当前风土脚下经过的古罗马道路。这款葡萄酒悠长而优雅。

风土：土壤由位于石灰岩板上的密实粘土组成，因此成为具有出色陈年潜力的特级葡萄园。地块共 2.55 公顷，占整个产区的 22%，最北边的地块朝向西南，其他地块则为朝南/东南。

■ 年份总结

年初降雨稀少，尤其是在 2 月。经过一个温和的冬季后，葡萄藤于 3 月 25 日左右萌芽，比过去 20 年的平均时间提前了 8 天。4 月初，夏布利地区记录到最低 -4 °C 的霜冻，但并未造成任何损害。5 月持续凉爽，8 日出现冰雹，早晨气温寒冷（0 至 2 °C），并有 5 月中旬的强风。5 月 22 日之后天气开始回暖，6 月初特级园的第一批花朵开始绽放。接下来的夏季炎热干燥，并伴有数次热浪，根系发达的老藤比受天气影响较小的幼藤长势更好。直到采收季结束才迎来降雨。采收季于 9 月 11 日开始，天气非常炎热。葡萄呈美丽的金黄色，个头较小，成熟度极佳，酸度适宜。

■ 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。酿造过程在不锈钢桶中进行。葡萄酒陈酿时间长达 18 个月，其中 35% 使用法国橡木桶，在细酒泥中先陈酿 5 至 6 个月。最后在小型不锈钢罐中完成陈酿。

■ 品酒笔记

花香中带着果香，伴随着浓郁的矿物风味，并逐渐演变成略带烟熏的香味。口感特别圆润，既强劲又精致。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%