

威廉费尔庄园夏布利一级园蒙曼白葡萄酒 2020

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。

CHABLIS PREMIER CRU

MONTMAINS

OMAINE WILLIAM FEVRI

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Chablis Premier Cru Montmains, 勃艮第, 夏布利, 法国产区位于瑟兰河左岸,占地 118 公顷,地势良好,但对霜冻非常敏感。蒙曼一级园具有独特的典型风味,与当地多石的风土有关,赋予这款酒非常明显的矿物香气,具有非凡的劲道和极佳的陈年潜力。

风土: 土壤相当深厚,底土为通风的启莫里阶下层土,混有泥灰岩和粘土。地块占地 3.89 公顷,面向东南,位于蒙曼、比多和福雷地区,是这个一级园的代表。

■ 年份总结

在经历了一个温和湿润的冬季后,我们观察到葡萄在3月中旬出现历史上较早的发芽。3月底经历了一段非常寒冷干燥的多风时期,夜晚并伴有霜冻,但幸运的是,这并未影响我们的葡萄园。随后,气温升高,尤其是在4月,因而加速葡萄的生长。在晚熟的区域,花期在5月28日至30日左右结束。在经历了潮湿的6月后,7月变得非常干燥,7月底和8月初出现了两波热浪,导致最暴露的葡萄串被晒伤。8月初,高温和小雨交替加速了葡萄的成熟,使采收于8月25日开始。

■ 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 25% 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

这是一款结构良好、风格强劲并带有矿物风味的葡萄酒。口感悠长,非常精确且清新,表现出典型的浓度。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%