



威廉费尔庄园夏布利特级园克罗白葡萄酒 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 Les Clos, 勃艮第, 夏布利, 法国

产区位于特级丘南部，占地26.04公顷，正南方向。这是特级园中最大的著名产区，也是夏布利葡萄园的历史中心。

风土：多岩石土地。非常白而致密的深厚粘土，混合着有化石和岩石的砾岩。80厘米深的压缩石灰岩使这款特级葡萄酒在年轻时散发出芳香与香料辛香。地块共4.11公顷，占整个产区的16%，位于产区的高地，朝南且阳光充足。

■ 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20个月，其中40%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

香气复杂出色，融合了果香、花香和辛香，并带有浓郁的矿物香。入口时结构良好，随着时间的推移，呈现出一款强劲而馥郁的葡萄酒。



葡萄品种：霞多丽 100%

技术信息