



威廉费尔夏布利一级园托内尔山白葡萄酒 2017

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 Premier Cru Montee de Tonnerre, 勃艮第, 夏布利, 法国
位于瑟兰河右岸、占地 43 公顷的产区，从克罗 (Les Clos) 特级园和布朗 (Blanchot) 特级园修延伸而来。葡萄园的地质结构与特级园相似，且光照条件极佳，是一级园中最优质的风土之一。

风土：这里的土壤以白色石头为主，砾石较少且较浅，与特级园相似，而且光照充足，是一级园中最好的风土之一。

■ 年份总结

年初天气寒冷干燥而晴朗，3月气温骤升，导致植物提前发芽。4月时，早晨的霜冻影响了葡萄园的各个区域，尤其是右岸的区域。5月气温回暖，使植物得以迅速均匀地开花。然而，从7月开始，天气变得更加多变，时而下雨，时而下冰雹。8月下旬的热浪加速了果实成熟，之后秋季突然到来，带来了较阴凉、有时还下雨的天气。9月4日开始采摘，葡萄品质优良。

■ 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。酿酒过程于不锈钢桶中进行。陈酿过程持续 19 个月，其中 35% 的酒使用法国橡木桶在酒泥中等待 5 至 6 个月。陈酿过程在小型不锈钢桶中结束。

■ 品酒笔记

复杂的香气，带有花香、果香和浓郁的矿物香气。
年轻时口感浓郁，几年后逐渐变得细腻而优雅。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%