



WILLIAM FEVRE

—
GRAND VIN BLANC

威廉费尔夏布利一级园蒙曼白葡萄酒 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 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

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%

