威廉费尔庄园夏布利特级园普尔斯白葡萄酒 2024

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 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

2024年是留下长久印象的一个年份。继格外温和的2月后,3月持续温和的天气,且雨水充沛。4月有两夜霜冻和第一场冰雹,但影响不大。5月1日的一场猛烈冰雹袭击了夏布利葡萄园,严重影响了左岸的葡萄种植。5月和6月气温波动剧烈,导致开花缓慢,交替的降雨和雷暴导致霉菌滋生。7月底,冰雹再次来袭,接着迎来较干燥温暖的8月。九月开始气候温和,葡萄得以成熟。采收于9月20日开始,天气状况良好。葡萄质量不错,但接连不断的气候灾害对产量产生了显著影响。

■ 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%



OMAINE WILLIAM FEVRI