



威廉费尔庄园夏布利特级园渥玳日尔白葡萄酒 2021

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 Vaudesir, 勃艮第, 夏布利, 法国

产区面积为 15,4 公顷，位于瓦密尔 (Valmur) 和雷普厄斯 (Les Preuses) 之间，具有双重朝向：北侧地块朝南，南侧地块则是朝西。这种气候下所酿造的葡萄酒精致而优雅。

风土：地形非常陡峭，粘土多于石灰石。占总产区面积 8% 的 1.20 公顷地块全部朝南。

■ 年份总结

3月29日的那一周，酷似夏季的气温导致葡萄提前萌芽，脆弱的芽苞暴露在空气中。4月6日开始的黑霜夜晚，每天都在灼伤新芽。4月3日至24日期间，有17个夜晚的气温降至零度以下。尽管采取了保护措施（洒水、蜡烛和加热电缆），葡萄园仍然受到霜冻的严重影响，难以恢复生长。六月份气温的回升弥补了延迟。六月中旬，葡萄开花迅速，生长旺盛，但产量不高。夏季持续的降雨，加上霜冻的影响，减缓了葡萄的成熟。采收于9月17日开始，与以往较早的年份相比算是合理的日期。

■ 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 19 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

清新精致的香气，带有花香和果香。口感特别细致：风味明晰，酸度与柔和的完美融合。轻盈圆润，年轻时就已非常迷人。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%
酒精度：12,5 % vol.