



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

威廉费尔庄园夏布利特级园布尔果白葡萄酒 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 Bougros, 勃艮第, 夏布利, 法国
产区占地 12.62 公顷，位于特级园风土的西端，海拔 130 至 170 米，地势西南。这个产区的葡萄酒总是呈现浓郁顺滑的口感。

风土 : 土壤由泥灰岩和粘土组成，比“布格罗丘”的土壤更深。地块共 6.23 公顷，占总产区的 49%，其中 4.12 公顷位于布果。

■ 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。发酵在不锈钢大桶中进行，随后30%的葡萄在法国橡木桶中陈酿 19 个月，其中6个月在细酒泥中陈酿。陈酿过程在小型不锈钢桶中结束。

■ 品酒笔记

香气浓郁，具有浓郁的矿物质气息。
总体来说，口感丰富圆润、紧实浓郁。

技术信息

葡萄品种 : 霞多丽 100%
酒精度 : 12.5 % vol.

