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%



OMAINE WILLIAM FEVRI