



威廉费尔庄园夏布利特级园克罗白葡萄酒 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 Les Clos, 勃艮第, 夏布利, 法国

产区位于特级丘南部，占地26.04公顷，正南方向。这是特级园中最大的著名产区，也是夏布利葡萄园的历史中心。

风土：多岩石土地。非常白而致密的深厚粘土，混合着有化石和岩石的砾岩。80厘米深的压缩石灰岩使这款特级葡萄酒在年轻时散发出芳香与香料辛香。地块共 4.11 公顷，占整个产区的 16%，位于产区的高地，朝南且阳光充足。

■ 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 20 个月，其中 40% 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

香气复杂出色，融合了果香、花香和辛香，并带有浓郁的矿物香。入口时结构良好，随着时间的推移，呈现出一款强劲而馥郁的葡萄酒。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%
酒精度：13 % vol.