



WILLIAM FEVRE

—
GRAND VIN BLANC

威廉费尔夏布利一级园瓦伦白葡萄酒 2020

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 Premier Cru Vaillons, 勃艮第, 夏布利, 法国

位于瑟兰河左岸的 129 公顷产区。在瓦伦，有 8 个不同的区域可以宣称来自此产区。

风土 : 这里的土壤富含石灰岩而非粘土，下方是坚硬致密并有大量裂缝的波特兰阶石灰岩（覆盖启莫里阶的土壤）。

■ 年份总结

在经历了一个温和湿润的冬季后，我们观察到葡萄在3月中旬出现历史上较早的发芽。3月底经历了一段非常寒冷干燥的多风时期，夜晚并伴有霜冻，但幸运的是，这并未影响我们的葡萄园。随后，气温升高，尤其是在4月，因而加速葡萄的生长。在晚熟的区域，花期在5月28日至30日左右结束。在经历了潮湿的6月后，7月变得非常干燥，7月底和8月初出现了两波热浪，导致最暴露的葡萄串被晒伤。8月初，高温和小雨交替加速了葡萄的成熟，使采收于8月25日开始。

■ 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。采用非常轻微的静态沉降，以保留足够的细酒泥，使酒精和苹果酸乳酸发酵自然进行。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25%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

浓郁果香与花香，清新宜人，带有一些矿物气息。

口感丰富细致，圆润优美。

技术信息

葡萄品种 : 霞多丽 100%

酒精度 : 12,5 % vol.

