# 威廉费尔庄园夏布利特级园布尔果白葡萄酒 2023

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。



CHABLIS GRAND CRU BOUGROS

OMAINE WILLIAM FEVRI

### ■ 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

2023年的葡萄酒特点是冬季温和干燥,四月出现霜冻,但对葡萄藤没有造成重大影响。在经历了炎热干燥的五月之后,六月的暴风雨导致健康压力变大,但庄园团队管理得非常妥善。夏季时,交替的高温和降雨加速了葡萄的成熟,虽然由于八月份缺水,葡萄的转色期有所减缓。收获于九月初在高温下开始,产量丰厚,健康状况极佳。

## ■ 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%