

威廉费尔庄园夏布利一级园托内尔山白葡萄酒 2022

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 PREMIER CRU

MONTÉE DE TONNERRE

OMAINE WILLIAM FEVRI

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Chablis Premier Cru Montee de Tonnerre, 勃艮第, 夏布利, 法国位于瑟兰河右岸、占地 43 公顷的产区,从克罗 (Les Clos) 特级园和布朗 (Blanchot) 特级园修延伸而来。葡萄园的地质结构与特级园相似,且光照条件极佳,是一级园中最优质的风土之一。

风土: 这里的土壤以白色石头为主,砾石较少且较浅,与特级园相似,而且光照充足,是一级园中最好的风土之一。我们的地块占地 2.24公顷,朝向东南、南方和西方,位于皮埃达阿卢、卡普洛和布雷榭丘等略地。

■ 年份总结

在经历了一个相对温和而干燥的冬天后,葡萄藤在三月的最后一周开始发芽。幸好是在三月底第一次霜冻之前,与过去 20 年的平均相比,这个年份葡萄的成熟期推迟了几天。尽管遇到霜冻和寒冷天气,我们还是观察到了葡萄串生长良好。五月底开花时条件极佳,几乎没有落果或坐果不均的现象。此时葡萄藤的生长赶上了进度,比平均水平提前了 10 天。所有团队于8月31日开始收成。卫生条件完美,果皮厚、果肉丰富,出汁率良好。

■ 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。酿酒过程于不锈钢桶中进行。陈酿过程持续19 个月,其中35%的酒使用法国橡木桶在酒泥中等待5至6个月。陈酿过程在小型不锈钢桶中结束。

■ 品酒笔记

复杂的香气,带有花香、果香和浓郁的矿物香气。 年轻时口感浓郁,几年后逐渐变得细腻而优雅。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%