

威廉费尔庄园夏布利特级园布尔果伯格丘白葡萄酒 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。



OMAINE WILLIAM FEVRI

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Chablis Grand Cru Bougros, 勃艮第, 夏布利, 法国位于特级丘西端的 12.62 公顷产区。拥有超过 30% 的陡坡,布尔果的风土得益于山脚下朝南的位置,具有极佳的阳光。产区出产的葡萄酒复杂而强劲。

风土:覆盖着粘土和石头的混合浅层土壤。这种风土结构自然地限制了葡萄藤的活力,从而限制了地块的产量。地块共6.23公顷,占总产区的49%,包括位于山脚下正南朝向的2.11公顷"布格罗丘"。

■ 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。酿造过程在不锈钢桶中进行。葡萄酒陈酿时间长达19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

复杂的矿物香气,结构强劲而密集,伴着令人愉悦的圆润。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%