



威廉费尔庄园 夏布利特级园瓦密尔白葡萄酒 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 Valmur, 勃艮第, 夏布利, 法国

位于特级葡萄园中间的 10,5 公顷产区。毗邻渥玳日尔

(Vaud é sir)形成一座山谷，末端与克罗 (Les Clos)相连。风土分为两部分，分别位于圣夫堡喷泉小径的两侧。形状仿佛一座小山谷，这也是瓦密尔这个名字的由来。

风土：粘土石灰岩土壤在较深的底部呈棕色，而在顶部则较薄且呈白色。位于瓦密尔山顶的泥灰岩脉露头。1.15 公顷的地块，占总产区的 9%，面向南和东南。

■ 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 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

迷人的香气，令人惊喜的果香并有适当的矿物质香气。入口强劲而浓郁，香味优雅圆润。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%