



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

威廉费尔庄园夏布利特级园渥玳日尔白葡萄酒 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 Vaudésir, 勃艮第, 夏布利, 法国

产区面积为 15.4 公顷，位于瓦密尔 (Valmur) 和雷普厄斯 (Les Preuses) 之间，具有双重朝向：北侧地块朝南，南侧地块则是朝西。这种气候下所酿造的葡萄酒精致而优雅。

风土：地形非常陡峭，粘土多于石灰石。占总产区面积 8% 的 1.20 公顷地块全部朝南。

■ 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 19 个月，其中 35% 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

清新精致的香气，带有花香和果香。口感特别细致：风味明晰，酸度与柔和的完美融合。轻盈圆润，年轻时就已非常迷人。

技术信息

葡萄品种 : 霞多丽 100%

酒精度 : 12,5 % vol.

