

威廉费尔夏布利一级园托内尔山白葡萄酒 2018

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。



WILLIAM FEVRE

2018

WILLIAM FEVRE

■ 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,从克罗特级园和布朗修延伸而来。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。

■ 年份总结

冬季的天气对比特别明显,一月份雨水充沛,二月份则干燥寒冷。萌芽发生在四月中旬,随后在温暖干燥的天气推动下,植物生长非常迅速。五月初的霜冻过后,五月底的花期迅速而均匀。夏季带来炎热阳光,而八月偶尔的降雨促进了浆果的成熟。收获于9月3日开始,果实健康状况极佳。2018年为我们带来了成熟度极佳、美丽的金黄色葡萄,产量丰厚。

■ 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%