



PREMIER CRU VAILLONS DOMAINE 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。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Chablis Premier Cru Vaillons, 勃艮第, 夏布利, 法国

位于瑟兰河左岸的 104 公顷产区。在瓦伦, 有 8 个不同的区域可以宣称来自此产区。

风土: 这里的土壤富含石灰岩而非粘土, 下方是坚硬致密并有大量裂缝的波特兰阶石灰岩 (覆盖启莫里阶的土壤)。地块共 3.65 公顷, 面向东南, 主要位瓦伦 (Vaillons)、夏坦 (Châtains)、米利诺 (Mélinots) 和隆希尔 (Roncières) 等有名称的地点 (lieu-dit)。

■ 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

浓郁果香与花香, 清新宜人, 带有一些矿物气息。
口感丰富细致, 圆润优美。



技术信息

葡萄: 霞多丽 100%