

# 威廉费尔庄园夏布利特级园普尔斯白葡萄酒 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。

CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES

OMAINE WILLIAM FEVRI

# ■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Chablis Grand Cru Preuses, 勃艮第, 夏布利, 法国 位于特级丘高地的 11.44 公顷产区。其名称可能源于"perreuse"(石头)一词的变体 ,指的是从当前风土脚下经过的古罗马道路。这款葡萄酒悠长而优雅。

风土: 土壤由位于石灰岩板上的密实粘土组成,因此成为具有出色陈年潜力的特级葡萄园。地块共 2.55

公顷,占整个产区的22%,最北边的地块朝向西南,其他地块则为朝南/东南。

### ■ 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18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

花香中带着果香,伴随着浓郁的矿物风味,并逐渐演变成略带烟熏的香味。口感特别圆润,既强劲又精致。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%