



威廉费尔小夏布利白葡萄酒 2023

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 Petit Chablis, 勃艮第, 夏布利, 法国

小夏布利产区是迈入优质夏布利葡萄酒世界的第一步。下层土为波特兰阶，与其他夏布利产区略有不同。然而，它保留了夏布利的风格，口感清新美妙。

风土：葡萄园的土壤由鹅卵石、硬石灰岩和粘土粉质物质混合而成。

■ 年份总结

2023 年的葡萄酒特点是冬季温和干燥，四月出现霜冻，但对葡萄藤没有造成重大影响。在经历了炎热干燥的五月之后，六月的暴风雨导致健康压力变大，但庄园团队管理得非常妥善。夏季时，交替的高温和降雨加速了葡萄的成熟，虽然由于八月份缺水，葡萄的转色期有所减缓。收获于九月初在高温下开始，产量丰厚，健康状况极佳。

■ 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。短时间气动压榨（1.5 至 2 小时），使葡萄的固体和液体部分温和分离。采用非常轻微的静态转桶，以保留足够的细酒泥，使酒精和苹果酸乳酸发酵自然进行。在小型不锈钢桶中陈酿 8 至 10 个月以保持清新。

■ 品酒笔记

这款酒的香气非常清新，带有果香、花香和矿物质的风味，是一款清爽活泼的葡萄酒。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%