

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。



WILLIAM FEVRE

■ 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%