



威廉费尔庄园 夏布利特级园渥玳日尔白葡萄酒 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 Domaine William Fevre，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 Grand Cru Vaudesir, Bourgogne, Chablis, 法国
产区面积为 14.71 公顷，位于瓦幕和雷普厄斯之间，具有双重朝向：北侧地块朝南，南侧地块则是朝西。这种气候下所酿造的葡萄酒精致而优雅。

风土：地形非常陡峭，粘土多于石灰石。占总产区面积 8% 的 1.20 公顷地块全部朝南。

■ 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。葡萄藤的生长赶上了进度，现在提前了 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。其中 50% 至 60% 的酒存入法国橡木桶（平均使用 6 年）中，其余部分在小型不锈钢桶中酿造。陈酿 14 至 15 个月，其中 50% 至 60% 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完成。

■ 品酒笔记

清新精致的香气，带有花香和果香。口感特别细致：风味明晰，酸度与柔和的完美融合。轻盈圆润，年轻时就已非常迷人。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%