



威廉费尔庄园夏布利特级园克罗白葡萄酒 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。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Chablis Grand Cru Les Clos, 勃艮第, 夏布利, 法国

产区位于特级丘南部，占地26.04公顷，正南方向。这是特级园中最大的著名产区，也是夏布利葡萄园的历史中心。

风土：多岩石土地。非常白而致密的深厚粘土，混合着有化石和岩石的砾岩。80厘米深的压缩石灰岩使这款特级葡萄酒在年轻时散发出芳香与香料辛香。地块共4.11公顷，占整个产区的16%，位于产区的高地，朝南且阳光充足。

■ 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20个月，其中40%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

香气复杂出色，融合了果香、花香和辛香，并带有浓郁的矿物香。入口时结构良好，随着时间的推移，呈现出一款强劲而馥郁的葡萄酒。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%