



ヴィラデスト ソーヴィニオンブラン 2021 樽熟成

VILLA D'EST SAUVIGNON BLANC 2021 BARREL FERMENTED

ブドウ品種	ソーヴィニオンブラン 100%
収穫年	2021 年
ブドウ産地	長野県東御市和 田沢地区（自社畑） 畑の標高：約 800～900 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2021 年 9 月 28 日
貯蔵容器	フレンチオーク樽（ミディアム・トースト主体） 新樽使用比率 0%
特記事項	スキンコンタクト約 3 時間、樽発酵、MLF 有
熟成期間	約 7 か月（樽熟成）
瓶詰め日	2022 年 5 月 16 日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	白・辛口
内容量	750 ml
生産本数	600 本
原産地呼称	未申請
標準小売価格	4,620 円（税込） / 4,200 円（税抜）
JAN コード	4573553290441

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	2.1 %
総酸	6.8 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

柑橘やハーブなどの香りが華やかで、その果実感を素直に引き出すためにステンレスタンクで熟成されることが多いソーヴィニオンブラン。2023年のワイナリー創業20周年記念事業の一環として、ソーヴィニオンブランの新たな可能性を求め、2021年に収穫したブドウを使って初のフレンチオーク樽での樽発酵・樽熟成に挑戦しました。樽熟成によって品種に特徴的な酸はやや落ち着いて穏やかになる一方、味わいにふくよかさや深みが増しました。

【ヴィンテージ情報】

（2021年）暖冬でしたが、春先から低温が続いたため、萌芽は例年並みのゴールデンウィーク頃になりました。梅雨明けは7月16日と早かったものの、8月のお盆頃から雨が続き、ブドウの成熟がやや心配される状況に。しかしながら、9月に入ってからは一転して秋らしい爽やかな晴天が続いたことから、糖度が一気に上昇し、酸味も保持された高品質で健全なブドウを収穫することができました。