



## ヴィラデスト ソーヴィニオンブラン 2022 樽熟成

VILLA D'EST SAUVIGNON BLANC 2022 BARREL FERMENTED

ブドウ品種	ソーヴィニオンブラン 100%
収穫年	2022 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	2022 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	2023 年 6 月 20 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	578 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	無し

【ボトル外観】



## 【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	2.2 %
総酸	8.3 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めて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】

（2022年）久しぶりに寒い冬、春から初夏も気温は低めで、萌芽や開花は例年よりも少し遅めに。梅雨入り後も6月の雨は多くはなく、6月後半には突然の猛暑、7月下旬までは夕立が多いなど安定しない状況が続くも、気温は高かったため生育の遅れは取り戻しました。9月中旬～後半は台風による雨や低温の影響で、収穫は例年より1週間ほど遅いスタート。簡単な年ではありませんでしたが、スタッフの懸命な努力と、10月中頃から天候が安定してきたことで、全体的には健全で豊作、よい品質のブドウを収穫することができました。