



ヴィラデスト 御堂シャルドネ 2023

VILLA D'EST MIDO CHARDONNAY 2023

ブドウ品種	シャルドネ 100%
収穫年	2023年
ブドウ産地	長野県東御市祢津 御堂地区（自社畑） 畑の標高：約780m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2023年9月20日
貯蔵容器	ステンレスタンク
特記事項	シュール・リー、MLF無し
熟成期間	約7か月（ステンレスタンク熟成）
瓶詰め日	2024年7月12日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	白・辛口
内容量	750ml
生産本数	1,698本
原産地呼称	未申請
標準小売価格	2,970円（税込）／2,700円（税抜）
JANコード	4573553290717

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0%
エキス分	1.7%
総酸	5.1 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

2019年から植栽を開始した「御堂ワインブドウ団地」は、11者がブドウを栽培し、全体で約27haに及ぶ日本有数の広大なワインブドウの畑です。そこでヴィラデストが栽培する約3haの畑から、2023年に収穫したブドウで初仕込みを行いました。柑橘や白い花、ハチミツに加えて、トロピカルフルーツのニュアンスも感じる香り。2023年の猛暑を反映して酸味は穏やかで、ドライだが僅かに甘みを感じる味わい。素直な果実感があふれる、バランスのよい白ワインです。

【ヴィンテージ情報】

（2023年）春先に暖かい日が続いて例年より少し早く萌芽するも、開花はほぼ例年通りの6月中旬。7月22日の梅雨明け以降は、史上最高と言われる高温と、雨が非常に少ない状況が続きました。自社畑の収穫は、ヴィラデストとしては最も早い9月15日に開始。9月の後半からは朝晩の気温がぐっと下がり、昼夜の寒暖差が大きいとても良い気象条件となり、収穫は10月25日に完了しました。猛暑の影響を受けて例年よりもブドウの糖度が上昇し、酸はやや穏やかで、よく熟したフルーツのニュアンスを感じるのがこのヴィンテージの特徴です。