



ヴィラデスト ピノ・ノワール ロゼ 2023

VILLA D'EST PINOT NOIR ROSÉ 2023

ブドウ品種	ピノ・ノワール 100%
収穫年	2023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800m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2023年9月16日
貯蔵容器	ステンレスタンク
特記事項	スキンコンタクト一晩後に直接圧搾、MLF 無
熟成期間	約7か月（ステンレスタンク熟成）
瓶詰め日	2024年4月21日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	ロゼ・辛口
内容量	750ml
生産本数	1,390本
原産地呼称	未申請
標準小売価格	3,850円（税込）／3,500円（税抜）
JANコード	4573553290670

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0%
エキス分	2.2%
総酸	4.5 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

自社畑産のピノ・ノワールを100%使用して贅沢に直接圧搾法で仕込んだロゼワイン。除梗破碎後に、一晩スキンコンタクトしてから搾汁することで色素を抽出し、しっかりとした色調に仕上げました。色はややオレンジ色がかったピンク色。香りにはイチゴやチェリーなどの果実感があり、適度な酸味やしっかりとした骨格を感じる味わい。辛口で、前菜からメインまで、幅広い料理に合わせやすいロゼワインです。

【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。