



ヴィラデスト ヴィニュロンズリザーブ シャルドネ 2023

VILLA D'EST VIGNERONS RESERVE CHARDONNAY 2023

ブドウ品種	シャルドネ 100%
収穫年	2023年
ブドウ産地	長野県東御市和 田沢地区（自社畑） 畑の標高：約 850 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2023年10月8日、11日、17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 約 25%
特記事項	樽発酵、MLF 有
熟成期間	約 7 か月（樽熟成）
瓶詰め日	2024年5月13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	2,447 本
原産地呼称	「GI 長野プレミアム」認定
標準小売価格	5,500 円（税込） / 5,500 円（税抜）
JANコード	4573553290700

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	2.0 %
総酸	5.0 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

「ヴィニュロンズリザーブ シャルドネ」は、長野県東御市の自社畑産ブドウの中でも、最高品質のブドウを厳選して使用しています。また、全量をフレンチオーク樽で発酵させ、約 7 か月樽熟成しました。新樽使用比率は 25%程度と控えめで、ブドウ本来の果実感を重視し、この土地ならではの上品な酸味、凝縮感や余韻の長さを感じることができるワインに仕上げています。

【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と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。