



ヴィラデスト ヴィニュロンズリザーブ シャルドネ 2022

VILLA D'EST VIGNERONS RESERVE CHARDONNAY 2022

ブドウ品種	シャルドネ 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 850 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2022年10月11日、16日、19日、21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	2023年5月7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	4,554 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	4573553290564

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	2.2 %
総酸	5.6 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られています。

【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。