



# ヴィラデスト ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ 2024

VILLA D'EST VIGNERONS RESERVE CHARDONNAY 2024

ブドウ品種	シャルドネ 100%
収穫年	2024 年
ブドウ産地	長野県東御市和田沢地区（自社畠） 畠の標高：約 850 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2024 年 10 月 6 日、14 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	2025 年 5 月 25 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	2,694 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）／5,000 円（税抜）
JAN コード	4573553290762

【ボトル外観】



## 【分析値】

アルコール分	12.3 %
エキス分	2.3 %
総酸	5.2 g/L（酒石酸換算）

## 【ワインの特徴】

「ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ」は、長野県東御市の自社畠産ブドウの中でも、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質な酸味、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】

(2024年) 冬は暖冬傾向で雪も少なめでした。春先は低温でしたが、ほぼ例年通りの時期に萌芽。5月10日に長野県で広く遅霜が発生し、ヴィラデストでも一部の畠で被害を受けました。梅雨入りは6月21日。開花は例年より若干早めの6月中旬。開花時期に雨が少なく、結実は良好でした。7月中旬に梅雨が明けると猛暑になり、夕立で豪雨になることも。8月から9月上旬にかけて気温が高く、ブドウの糖度上昇や酸の減少は早めに進みましたが、9月中旬以降は曇りや雨の日が多く、2023年の様な大きな酸の減少はありませんでした。結果として、猛暑の影響を受けつつも、ヴィラデストらしい酸や清涼感を残したバランスのよいワインに仕上がりました。