



ヴィラデスト 御堂シャルドネ 2024

VILLA D'EST MIDO CHARDONNAY 2024

ブドウ品種	シャルドネ 100%
収穫年	2024 年
ブドウ産地	長野県東御市祢津 御堂地区（自社畑） 畑の標高：約 780 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2024 年 9 月 15, 18, 21 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 9 か月（ステンレスタンク熟成）
瓶詰め日	2025 年 7 月 22 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	1,286 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	4573553290786

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	1.7 %
総酸	5.2 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の畑にて、2024年には2回目となる収穫を行いました。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。暑い夏の気候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】

（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畑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。