

# オレンジ シャルドネ 2024

VILLA D'EST ORANGE CHARDONNAY 2024

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| ブドウ品種   | シャルドネ 100%                      |
| 収穫年     | 2024 年                          |
| ブドウ産地   | 長野県東御市御堂地区（自社畠）<br>畠の標高：約 800 m |
| 栽培方法    | 垣根栽培                            |
| 仕込日     | 2024 年 9 月 18 日                 |
| 貯蔵容器    | 発酵：卵形コンクリートタンク、熟成：オーク古樽         |
| 特記事項    | MLF 有                           |
| 熟成期間    | 約 7 か月（オーク古樽熟成）                 |
| 瓶詰め日    | 2025 年 5 月 14 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    | 677 本                           |
| 原産地呼称   | なし                              |
| 標準小売価格  | 3,850 円（税込）／3,500 円（税抜）         |
| JAN コード | なし                              |

## 【ボトル外観】



## 【分析値】

|        |                |
|--------|----------------|
| アルコール分 | 11 %           |
| エキス分   | 2.8 %          |
| 総酸     | 5.9 g/L（酒石酸換算） |

## 【ワインの特徴】

東御市・御堂地区の自社畠で栽培したシャルドネを用い、2024 に導入した卵形コンクリートタンクで、果汁に果皮を漬け込んで、かもし発酵をしたオレンジワインの初ヴィンテージです。果皮由来のオレンジの色あい、あんずやオレンジピール、紅茶やナツツを思わせる複雑な香り、適度な渋みが味わいに厚みを与える、余韻の長い味わいです。辛口。白ワイン、赤ワイン、両方の特徴を併せ持つため、幅広い料理に合わせやすいワインです。

## 【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。