



ヴィラデスト ソーヴィニョンブラン 2023 樽熟成

VILLA D'EST SAUVIGNON BLANC 2023 BARREL FERMENTED

ブドウ品種	ソーヴィニョンブラン 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 800～900 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2023 年 9 月 25 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 0%
特記事項	スキンコンタクト約 3 時間、樽発酵、MLF 有
熟成期間	約 7 か月（樽熟成）
瓶詰め日	2024 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	893 本
原産地呼称	未申請
標準小売価格	4,620 円（税込）／4,200 円（税抜）
JAN コード	無し

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.0 %
エキス分	1.7 %
総酸	5.6 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

柑橘やハーブなどの香りが華やかで、その果実感を素直に引き出すためにステンレスタンクで熟成されることが多いソーヴィニョンブランですが、2021年から、その新たな可能性を求めて、フレンチオーク樽での樽発酵・樽熟成に挑戦しています。樽熟成によって、品種に特徴的な香りや酸はやや落ち着いて穏やかになる一方、味わいにふくよかさや深み、優しさが加わりました。

【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て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。