

ヴィラデスト ソーヴィニヨンブラン 2023樽熟成

VILLA D'EST SAUVIGNON BLANC 2023 BARREL FERMENTED



ブドウ品種	ソーヴィニヨンブラン 100%
収穫年	2023年
ブドウ産地	長野県東御市和田沢地区（自社畠） 畠の標高：約800～900m
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	750ml
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ヨンブランですが、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。自社畠の収穫は、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。