



ヴィラデスト 八重原メルロー 2023

VILLA D'EST YAEHARA MERLOT 2023

ブドウ品種	メルロー 100%
収穫年	2023年
ブドウ産地	長野県東御市 下八重原地区（自社畑） 畑の標高：約 690 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2023年10月7日、15日
貯蔵容器	フレンチオーク樽（ミディアム、ミディアムプラス・トースト） 新樽使用比率 0%
特記事項	マセラシオン期間約2週間、MLF有
熟成期間	約1年（樽熟成）
瓶詰め日	2024年8月26日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	赤・フルボディ
内容量	750 ml
生産本数	1207本
原産地呼称	未申請
標準小売価格	3,850円（税込）／3,500円（税抜）
JANコード	4573553290779

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5%
エキス分	2.9%
総酸	5.8 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

千曲川を挟んでヴィラデストの対岸に位置する東御市・八重原（やえはら）地区。非常に細かい粘土質土壌で、味の濃い米や野菜等の作物がとれることで有名なこの土地で、2015年からメルローの栽培を開始しました。ワイナリー周辺よりも標高が低いことから果実が熟しやすく、しっかりとした色調で、黒いベリー系、スパイスの華やかな香りが感じられる味わい深い赤ワインが生まれました。

【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と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。