

Chardonnay
2025



Fumizuki Chardonnay 2025

丁寧に選果しながら手摘み

バリックで9か月の土着酵母での発酵と熟成（50%新樽）

後にステンレスタンクで1か月追熟

MLF 有 無清澄 無濾過

亜硫酸は瓶詰前のオリ引き時に 15mg/L 添加

ブドウ栽培管理： Integrated Pest Management (IPM)

アルコール度数：13.5%

冷涼な海洋性気候。畑は北海道南部、北斗市文月地区に位置します。

降水量（5～10月）788mm（9月 236mm／10月 36mm）

収穫日 10月29-31日

土壌 酸性の火山性土壌「アンドソル（Andosols）」の表土と粘土質のサブソイル

樹齢：6年

クローン：277、124

柑橘、みかんとその皮、杉の木のような風味が立ち上がります。心地よい酸がこれらの風味と調和しています

※外観は若干曇り気味です

（2026年9月7日）

Harvest & Vinification

Hand-picked with careful sorting.

Fermentation and maturation for 9 months in barriques, using indigenous yeasts (50% new oak).

Then racked into stainless steel tank for 1 month.

MLF completed. Unfined and unfiltered.

SO₂: 15 mg/L added at racking before bottling.

Vineyard

Viticultural management: Integrated Pest Management (IPM).

Cool maritime climate.

The vineyard is located in southern Hokkaido, in Fumizuki area of Hokuto City.

Rainfall (May–October) 788 mm
(September: 236 mm / October: 36 mm)

Harvest Dates
29–31st October

Soil: Acidic volcanic topsoil (Andosols) with a clay-rich subsoil.

Vine Age: 6 years

Alcohol 13.5%

Clone: 277、124

Citrus tones rise immediately, joined by mandarin and its aromatic peel, with a cedar-like woodland freshness emerging in the background.

A bright, well-pithed acidity weaves these elements together, giving the wine clarity, lift, and youthful poise.

The appearance shows a slight dullness.

(September 7, 2026)