



DeLILLE CELLARS

デリール セラース  
**DeLille Cellars**  
シャルール ブラン  
**Chaleur Blanc 2016**



AVA: <sup>コロンビア ヴァレー</sup> Columbia Valley

葡萄品種: <sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> 68% Sauvignon Blanc  
<sup>セミヨン</sup> 32% Semillon

葡萄畑: <sup>セージモア コロンビア ヴァレー</sup> 41.1% Sagemoor (Columbia Valley)

<sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> 41.1% Sauvignon Blanc

<sup>ブシェイ ヤキマ ヴァレー</sup> 35.8% Boushey (Yakima Valley)

<sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> 17.0% Sauvignon Blanc

<sup>セミヨン</sup> 18.8% Semillon

<sup>クリプスン レッド マウンテン</sup> 23.1% Klipsun (Red Mountain)

<sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> 9.9% Sauvignon Blanc

<sup>セミヨン</sup> 13.2% Semillon

醸造: 全房プレスし、天然酵母を使い90%フレンチ・  
オーク(新樽60%)、10%ステンレス・スチール・  
タンクで醗酵。7ヶ月間シュール・リーで熟成。

アルコール: 14.0%

テイスティングノート: きらめく淡い黄金色。藁と濡れた石

の土っぽいノートで引き立てられたグレープフルーツ、リンゴ、洋ナシのアロマ。トロピカル・フルー  
ーツ、アプリコットとレモン・キャンディのヒント。バニラ、ユーカリとキャラメル<sup>の</sup>微かな樽<sup>の</sup>のノ  
ートに高められた味わい。シュトロイゼル(ドイツ菓子のそばろ状の甘いトッピング)の特徴をもった  
<sup>シャルール ブラン</sup> Chaleur Blanc特有の引き締まった酸とフルーツの濃密な核を伴った余韻の長いフィニッシュの  
白ワイン。

希望小売価格(消費税抜き): ¥ 6,900 (750ml)

ORCA  
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637

www.orca-international.com