



ワイナリー

L'Ecole No 41 WALLA WALLA VALLEY

レコール L'Ecole No 41 シャルドネ Chardonnay 2017



マーティン クラブ
オーナー Martin Clubb



ヴィンテージ：2017年は積算温度が例年並みで、素晴らしい品質とバランスを持った葡萄を収穫できた。春は冷涼で雨がよく降り発芽が遅れ4月初旬に始まった。黴や害虫の対処に苦慮したが、厳しい冬から葡萄は完全に回復することができた。開花は例年並みの6月に起こった。7月と8月初旬はやや暑くなり、果実の成長と収量が抑えられた。9月上旬にカナダのブリティッシュ コロンビア オレゴン British ColumbiaとOregonで発生した山火事の煙で陽射しが遮られ葡萄の成熟はスローダウンしたが、実質的な煙害はなかった。9月下旬は例年より涼しくなり、収穫は10月にずれ込んだ。10月はIndian Summer(小春日和)の日射しをたっぷり受け、日中の暖かさと夜の冷え込みが理想的なバランスでフレーバーを高め、酸をしっかりと保持させ、ミネラルのノートをもたらした。ほぼ完璧なヴィンテージであった。

ワシントン シャルドネ ヤキマ
ワインメーカーズ・コメント：Washington州のベストChardonnayはYakima Valleyの涼しい生育条件の葡萄畑とColumbia Valleyの緯度の高い場所にある葡萄畑で栽培されている。Yakima ValleyのSchumittとオアシス コロンビア
Oasisはトロピカル・フルーツを、Columbia河沿いの北緯45度にあるエバーグリーン
Evergreenはいきいきとした酸とミネラルをもたらす。

テイasting・ノート：焼きリンゴ、梨と石の魅力的なアロマ。マイヤー・レモンとブリオッシュのフレーバー。スパイシーで長いミネラル・フィニッシュのシャルドネ
Chardonnay。

AVA： コロニア ヴァレー
Columbia Valley

葡萄品種：100% Chardonnay

葡萄畑： シュミット オアシス
Schmitt Oasis
エバーグリーン スチルウォーター クリーク
Evergreen Stillwater Creek

の4つの葡萄畑。

収穫日： 2017年10月1~14日

醸造： 冷涼な早朝に収穫。優しく全房プレス。2、3年目のフレンチ・オーク樽で醗酵。シュール・リーでバトナージュをして6ヶ月間熟成。

瓶詰日：2018年5月22 - 24日 リリース日：2018年11月

生産量：5,360ケース

アルコール：14.5% pH:3.73 総酸：5.6g/L

JANコード：7-21354-88001-7

希望小売価格(消費税別)：¥3,680 (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