

L'Ecole

No. 41

WALLA WALLA VALLEY

レコール

L'Ecole No. 41

エステート ルミネス セブン ヒルズ ヴァインヤード

Estate Luminesce Seven Hills Vineyard 2015



AVA : ^{ワラ} Walla Walla Valley ^{ヴァレー}

葡萄品種 : 50% Semillon ^{セミヨン}

50% Sauvignon Blanc ^{ソーヴィニヨン} ^{フラン}

葡萄畑 : Seven Hills Vineyard ^{セブン} ^{ヒルズ} ^{ヴァインヤード}

^{レコール} L'Ecole No. 41が共同所有している1981年に植樹された93haの

地質的に若い、ミネラルが豊富な黄土質土壌の葡萄畑。サステイ

ナブルとSalmon Safeの認証を受けているこの畑は米国の専門誌

^{ワイズアンドスピリッツ} Wines & Spiritsに世界の10大葡萄畑の一つに選ばれた。

ヴィンテージ : 2015年は2013年、2014年を抜いてワシントン州で最も暑いヴィンテージとなった。芽吹きは例年より2、3週間早い3月末から4月初めに起こった。その後開花、結実、色付き、収穫も同じペースで早くなっていた。7月は35℃以上の猛暑日が何日もあり、葡萄樹の生長は停止し、日焼けに見舞われた葡萄もあった。その為適切な灌漑とキャノピー・マネージメントが葡萄樹の健康と品質を維持するために必須となった。8月中旬になると暑さも和らぎ、夜は涼しくなって色とストラクチャーを発展させた。この3年の温暖なサイクルに葡萄樹は適応して収穫は記録上最も早く、収量は果実が小さかった為に減少し、糖度は高く、酸は低くなったが、エキサイティングなポテンシャルを持った濃い色のしかりとしたストラクチャーの赤ワインをつくることが出来た。

醸造 : 早朝の涼しい時間帯に収穫。すぐにワイナリーへ運び、全房プレスしてタンクで清澄。ニュートラルなフレンチ・オークの樽に移しゆっくりと醗酵。樽を選び30%マロラクティック発酵。4ヶ月間シュール・リーで熟成。

瓶詰日 : 2016年5月31日 リリース日 : 2016年10月 生産量 : 1,280ケース

エテックニカル・データ : アルコール 14.5 % 総酸 6.3g/L pH 3.42

テイスティング・ノート : レモングラス、キウイ、白桃とメロンのアロマとフレーバー。シトラスとミネラルの要素を伴ったシームレスで余韻の長いフィニッシュのリッチで調和のとれた白ワイン。

希望小売価格(消費税抜き) : ¥ 3,580 (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