L'Ecole
№ 41
WALLA WALLA VALLEY

L'Ecole Nº 41
レコール

Estate Merlot 2015
エステート　メルロ

AVA：Walla Walla Valley
ワラ　ワラ　ヴァレー

葡萄品種：80% Merlot
メルロ
10% Cabernet Sauvignon
カベルネ　ソーヴィニヨン
10% Cabernet Franc
カベルネ　フラン

葡萄畑：50% Estate Ferguson Vineyard - 風化した玄武岩土壌
エステート　ファーガソン　ヴィンヤード
50% Estate Seven Hills Vineyard - Loess（黄土）土壌
エステート　セブン　ヒルズ　ヴィンヤード　ラス
いずれの畑もサステイナブルとSalmon Safeの認証を取得。
サーモン　セーフ

ヴィンテージ：2015年はワシントン州で最も暑いヴンテージとなった。芽吹きは平年より2、3週間早い3月末から4月初めに起こり、開花、結実、色付き、収穫も同じペースで早くなった。7月は35℃以上の猛暑日が何日もあって葡萄樹は生育を一時停止し、日焼けに見舞われる葡萄もあった。葡萄樹の健康と品質維持には適切な灌漑とキャノピー・マネージメントが必須であった。8月中旬になると夜は涼しくなって暑さも治まり、色とストラクチャーを発展させ、典型的な秋の穏やかな気候がハング・タイムを延長させた。葡萄樹が3年間の温暖なサイクルに適応した為に収穫日は記録上最も早くなり、収穫量は果粒が小さかった為に例年よりも少なくなった。糖度は高く、酸は低くなったが、素晴らしいポテンシャルを持った色の濃いしっ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。　収穫日：9月1日~18日

醸造：手で収穫。ロット毎に優しく破砕し、1.5トンのステンレス・スチール・タンクでパンチ・ダウンをして醗酵。自然の重力を利用して100%フレンチ・オーク(新樽40%)に移し、4回ラッキングをして18ヶ月間熟成。

瓶詰日：2017年2月16日　　リリース日：2018年10月　　生産量：1,105ケース

テクニカル・データ：アルコール 14.5%　　総酸 6.5g/L　　pH：3.75

テイスティング・ノート：タバコの葉、ダーク・フルーツ、杉と大地のアロマ。濃厚なブラック・チェリーとフレンチ・ロースト・コーヒーのフレーバーに高められたリッチなテキスチャー（質感）、複雑なミネラル・フィニッシュのMerlot。
メルロ

希望小売価格(消費税別)：￥5,800(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