

L'Ecole

No. 41

WALLA WALLA VALLEY

レコール

L'Ecole No. 41

メルロ

Merlot 2014



AVA : コロニア ヴァレー
Columbia Valley

葡萄品種 : メルロ 80% Merlot マルベック 7% Malbec

カベルネ フラン 10% Cabernet Franc プティ ヴェルド 3% Petit Verdot

葡萄畑 : エステート セブン ヒルズ バッカス ダイオナイス エステート ファーガソン
Estate Seven Hills, Bacchus & Dionysus, Estate Ferguson,
キャンディ マウンテン クリプスン ストーン ツリー ワインバウ
Candy Mountain, Klipsun, Stone Tree, Weinbau,
ペッパーブリッジ
Pepper Bridgeの8つの葡萄畑。

ヴィンテージ : 2014年は積算温度がほとんど同じであった温暖な2013年
ヴィンテージの繰り返しとなり、冬霜、虫害や病害もなかった。芽
吹きは早く始まり、春は温暖で開花も比較的早くなり、結実はほ
ぼ理想的であった。色付きと収穫を遅らせる為意図的に摘房と
摘葉を延長させた。8月中旬に気温が下がってハング・タイムが
延びて色付きは完了した。果粒のサイズは大きくなり、一房当た
りの数も増えて収穫量はかなり多くなった。秋の穏やかな日中
の気温と夜の冷気が色を濃くし、リッチで活気に満ちたストラク
チャーをもたらした。特に標高の高い場所にある我々の畑では
全体的に温暖な天候が十分な糖分と驚くほどしっかりとした酸
をもたらしてくれた。9月5日から10月8日にかけて収穫。

醸造 : ロット毎に手で収穫し、優しく破碎してから1.5トンと5トンのス

テンレス・スチール・タンクで手でパンチ・ダウンをして醗酵。全行程を重力を利用してワインを優しく移動。100%オー
ク樽(30%新樽)で4回ラッキングをして18ヶ月間熟成。 瓶詰日:2016年2月16~18日 リリース日:2017年4月

生産量: 5,380ケース テクニカル・データ: アルコール 14.5% レコール ワシントン 総酸 6.2g/L メルロ pH 3.66

ワインメーカー・コメント: L'Ecole No. 41はWashington州のプレミアムMerlotのトップ・プロデューサーとしてよく
知られている。このワインは素晴らしいストラクチャー、色とバランスのとれた酸を持っている。

テイasting・ノート: ブラックベリー、スマイルとミントの層を成した魅惑的なアロマ。ハックルベリー、プラムとベーキ
ング・スパイスのバランスのとれた層、きめ細かなタンニン、シームレスなフィニッシュのフル・ボディのMerlot。
メルロ

希望小売価格(消費税抜き): ¥ 4,150 (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