



マーティ クラブ
Marty Clubb

L'Ecole No 41 WALLA WALLA VALLEY



ワイナリー

レコール L'Ecole No 41 メルロ Merlot 2016



ヴィンテージ：2016年も素晴らしいヴィンテージで収穫量も多かった。冬は穏やかで春も暖かく、芽吹きは例年より早く始まった。当初暑い年になると予想されたが、6月中旬から涼しくなり、開花と結実に最適であった。7月の気温も例年より低かったが、実も房も健全に成長した。8月と9月は穏やかな天候が続いて生育シーズンが長くなり、ゆっくりと均一に成熟して糖度は低く、酸度は高くなった。この延長したハング・タイムが白、黒葡萄品種共に素晴らしいバランスを持ったフレーバーとストラクチャーをもたらしてくれた。

ワインメーカーズ・コメント：L'Ecole No. 41はWashington州のプレミアムメルロ Merlotのトップ・プロデューサーとして定評のあるワイナリーで、このMerlotは素晴らしいストラクチャーと色、バランスのとれた酸を持ったワインである。

テイasting・ノート：ブラック・チェリー、バラの花びらとプラムのアロマ。層を成したベーキング・スパイスとココアのフレーバー。きめの細かいタンニン。シームレスで余韻の長いフィニッシュ。フル・ボディで素晴らしいバランスを持ったMerlot。

AVA： ^{コロニア ヴァレー} Columbia Valley

葡萄品種： ^{メルロ} 78% Merlot

^{カベルネ フラン} 16% Cabernet Franc

^{プティ ヴェルド マルベック} 3% Petit Verdot 3% Malbec

葡萄畑： ^{エステート セブン ヒルズ キャンティ マウンテン} Estate Seven Hills, Candy Mountain,

^{ペッパーブリッジ バッカス ディオニサス} Pepper Bridge, Bacchus & Dionysus,

^{ワインバウ クリプスン エステート ファーガソン} Weinbau, Klipsun, Estate Ferguson

収穫日： 2016年8月30日~9月29日

醸造： 手で収穫。1.5トンと5トンのステンレス・スチール・タンクで醗酵。100%オークの小樽(新樽30%)に移し4回ラッキングをして18ヶ月間熟成。

瓶詰日： 2018年2月12~14日

生産量： 4,600ケース リリース日： 2019年5月

アルコール： 14.5% 総酸： 6.8g/L pH： 3.62

JANコード： 7-21354-20122-5

希望小売価格(消費税別)： ¥ 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