

# L'Ecole

*No 41*

WALLA WALLA VALLEY

レコール  
**L'Ecole No 41**  
セミヨン  
**Semillon 2016**



AVA: <sup>コロンビア ヴァレー</sup> Columbia Valley  
葡萄品種: 86% <sup>セミヨン</sup> Semillon  
14% <sup>ソーヴィニヨン ブラン</sup> Sauvignon Blanc  
葡萄畑: 33% <sup>スティルウォーター クリーク</sup> Stillwater Creek 14% <sup>デザート ウィンド</sup> Desert Wind  
25% <sup>ローズバッド</sup> Rosebud 7% <sup>セブン ヒルズ</sup> Seven Hills  
22% <sup>クリプサン</sup> Klipsun

ヴィンテージ: 2016年もまた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シーズンは早く始まった。芽吹きも早まり、温暖な年になると予想された。6月中旬は涼しくなったが、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延び、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。この長くなったハング・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。

醸造: 冷涼な早朝に収穫。すぐにワイナリーに運び、素早く全房プレス。タンクで落ち着かせた後、ほとんどニュートラルの木目の細かいフレンチ・オークの樽に移して醗酵し、5ヶ月間

熟成。 瓶詰日: 2017年5月26~31日 リリース日: 2017年10月 生産量: 5,145ケース

テクニカル・データ: アルコール 14.5% 総酸 6.8 g/L pH 3.24

ワインメーカーズ・コメント: <sup>ワシントン</sup> Washington州でつくられるSemillonほどリッチで複雑な<sup>セミヨン</sup> Semillonはほとんど見あたらない。収穫時期の冷涼な夜がいきいきとした自然な酸をもたらし、料理と素晴らしい相性をみせるワインにしている。

テイasting・ノート: 愛らしいオレンジの花のアロマ。フレッシュなレモングラス、イエロー・アップル、アナナス・メロンの層を成したフレーバー。リッチで活気に満ちた果実味とバランスの見事な酸を持ったクリーンなフィニッシュの<sup>セミヨン</sup> Semillon。

希望小売価格(消費税別): ¥ 2,700 (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