



マーティン クラブ  
オーナーMartin Clubb

# L'Ecole

No 41

WALLA WALLA VALLEY



レコール ワイナリー  
L'Ecole No 41 Winery

レコール  
L'Ecole No 41  
シラー  
Syrah 2017



ヴィンテージ：春は冷涼で雨がよく降り、発芽が遅れて4月初旬に始まったが、厳しい冬から葡萄は完全に回復することができた。開花は例年並みの6月に始まった。7月と8月前半は暑くなり、果実の生長と収量が抑制された。9月後半は例年より涼しくなって成熟が遅くなり、収穫は10月にずれ込んだ。10月はIndian Summerインディアン サマー（小春日和）の日射しをたっぷり受け、日中の暖かさで夜の冷涼な気温がフレーバーを理想的なバランスで高め、酸をしっかり保持させて素晴らしいミネラル感をもたらした。2017年は積算温度が例年並みのほぼ完璧なヴィンテージであった。

ワインメーカーズ・コメント：Washington州ワシントンの葡萄栽培地はSyrahの特徴を最大限に発揮させる理想的な場所である。ここでつくられたSyrahシラーはスパイシー、リッチで豊かな複雑味、ソフトなタンニンといきいきとした酸を持っている。L'Ecole No 41のSyrahは料理と完璧な相性をみせる。

テイasting・ノート：ブラック・ベリー、ブルー・ベリー、胡椒の実、リコリスのリッチなフレーバー。土っぽいフィニッシュの遅くしてスパイシーなフルボディのSyrahシラー。

AVA：コロニア ヴァレー  
Columbia Valley

葡萄品種：77% Syrahシラー  
21% Grenacheグレナッシュ

2% Mourvèdreムールヴェドル  
葡萄畑：キャンディ マウンテン ストーン ツリー  
Candy Mountain Stone Tree  
エステート セブン ヒルズ バッカス  
Estate Seven Hills Bacchus  
サミット ビュー  
Summitt Viewの5つの葡萄畑。

収穫日： 2017年9月11日~10月17日

熟成： 1.5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(ほとんどニュートラル)で4回ラッキングをして18ヶ月間熟成。

瓶詰日： 2019年2月15日

生産量： 3,010ケース リリース日：2019年8月

アルコール：15.0% 総酸：6.5g/L pH：3.64

JANコード： 7-21354-20031-0

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