

# L'Ecole

No 41

WALLA WALLA VALLEY

レコール  
L'Ecole No 41  
セミヨン  
Semillon 2017



ヴィンテージ: 2017年は積算温度が例年並みで、素晴らしい品質とバランスを持つ

た葡萄を収穫できた。春は冷涼で雨がよく降り発芽が遅れ4月初旬に始まった。黴や害虫の対処に苦慮したが、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月に起こった。7月と8月初旬はやや暑くなり、果実の成長と収量が抑えられた。9月上旬にカナダのブリティッシュ・コロンビア・オレゴン British ColumbiaとOregonで発生した山火事の煙で陽射しが遮られ葡萄の成熟はスローダウンしたが、実質的な煙害はなかった。9月下旬は例年より涼しくなり、収穫は10月にずれ込んだ。10月はIndian Summer(小春日和)の日射しをたっぷり受け、日中の暖かさと夜の冷え込みが理想的なバランスでフレーバーを高め、酸をしっかりと保持させ、ミネラルのノートをもたらした。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州でつくられるSemillonほどリッチで複雑な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: 生きいきした果実とバランスの整った酸。スイカズラ、ハニーデューメロン、レモングラスがオレンジの花とともに長く続くクリーンで瑞々しいフィニッシュのSmillion。

AVA: コロンビア ヴァレー  
Columbia Valley

葡萄品種: セミヨン  
85% Semillon

葡萄畑: ソーヴィニヨン ブラン  
15% Sauvignon Blanc  
クリプスン ローズバッド スティルウォーター クリーク  
Klipsun, Rosebud, Stillwater Creek,  
ロッドメル セブン ヒルズ  
Lodmell, Seven Hills

収穫日: 2017年9月12~10月7日

醸造: 冷涼な早朝に収穫。優しく全房プレス。ニュートラルなフレンチ・オーク樽で醗酵させ5ヵ月間熟成。

生産量: 5,350 ケース リリース日: 2019年1月

アルコール: 14.5% pH: 3.23 総酸: 5.6g/L

JANコード: 7-21354-90001-2

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