



チャールズ スミス
Charles Smith

SUBSTANCE

サブスタンス
Substance

ブレンダー クライン ヴァンヤード
Vineyard Collection

BX Blend Klein Vineyard 2016



ブレンダー ヴァンヤード
葡萄畑: Klein Vineyard

ワラ ワラ ヴァレー

Walla Walla Valleyの南西端にある葡萄畑。火山性の玄武岩

ラス

の上を浅い黄土のLoessが覆っている。海拔260mの高い場所にある為、凍害もなく、風がかなり強い。この畑は収穫量が少なくパワフルでユニークなワインをつくり出す。

ヴィンテージ: 2016年は生育シーズンが早く始まった暑いヴィンテージであった。夏になると、夜の冷え込みが酸をしっかりと保持させ、ハング・タイムを9~10月に延長させた。これにより果実は酸が下がることもアルコールが過度に高くなることもなく一層複雑さを増し、魅力的な味わいになった。このヴィンテージはこれからも長く楽しむことができる非常にリッチでフォーカスされたワインをつくり出した。

ブレンダー クライン

テイasting・ノート: 好きでつくっているのがこのBX Blend Klein Vineyardである。素晴らしいアロマと力強い味わいでこの

ワインが数十年熟成することが判る。ブラック・ラズベリー、マウンテン・ハーブ、糖蜜、鉛筆の削りかす、Green Chartreuse

グリーン シヤルトリュース

(フランスの薬草系のリキュール)、タール、コーラ、シガー・ボックス、冷えた暖炉の灰、ブラック・カラント、ダイブ・バー(場末の酒場)とおが屑のアロマとフレーバー。正に飲むことは信ずることである。私は信じている。

ワラ ワラ ヴァレー
AVA: Walla Walla Valley

カベルネ ソーヴィニヨン
葡萄品種: 42% Cabernet Sauvignon

メルロ
30% Merlot

カベルネ フラン
28% Cabernet Franc

クライン ヴァンヤード
葡萄畑: Klein Vineyard

収量: 0.7トン/エーカー

醸造: 100%果粒のまま天然酵母で醗酵。48日間スキン・コンタクト。フレンチ・オークのバリック(新樽75%)で28ヶ月間シュル・リーで熟成。

アルコール: 14.5% pH: 3.89 総酸: 5.8g/L

JANコード: 1-84745-00370-7

希望小売価格(消費税抜き): ¥11,000 (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