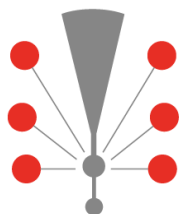


ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE



Les Champagnes

GRAND CHAPITRE DE TOKYO

THE WESTIN TOKYO

28 NOVEMBRE 2017

BESSERAT DE BELLEFON
BLANC DE BLANCS GRAND CRU

La robe est d'un jaune vif d'une grande pureté. Les bulles légères et fines forment un cordon de mousse discret. Le nez d'une belle intensité révèle des notes d'agrumes se mariant admirablement à des notes florales et de pain grillé. En bouche le vin est structuré et d'une grande ampleur. La minéralité des grands Chardonnays se fond à merveille dans les nuances de fruits secs et de miel. La finale est fraîche, persistante et aérienne.

ベスラドベルフォン
ブランドブラングランクリュ

しっかりした黄金色と透明感のある色合い、優しく細かな泡はまるで泡のレースの様にとってもさりげなく立ち昇ります。柑橘系の上品な香りは、花の香りやトーストの香ばしい香りとも見事に融合し、奥ゆきを感じさせてくれます。口当たりは味わい深く、ゆったりとした広がりを感じます。最高のシャルドネのミネラルは、ドライフルーツと蜂蜜のニュアンスとも見事に溶け合います。最後の余韻はとてさわやかで持続性があり、空気の様な軽さを味わうことの出来るシャンパーニュです。

BOIZEL
BRUT ROSÉ

La robe est d'une belle couleur rose pâle à reflets cuivrés mordorés. Les bulles particulièrement fines et aériennes forment un joyeux cordon de mousse. Le nez, fin et subtil, offre des saveurs fruitées et délicates de petits fruits rouges (fraise des bois, cerise). En bouche, le vin est satiné et délicieusement frais. Il est généreux, bien structuré et rond. Les arômes fruités se font plus intenses (framboise) dégageant des notes d'agrumes sur un fond légèrement épicé et minéral. La finale est d'une belle longueur et d'une grande élégance.

ボワゼル
ブリュットロゼ

薄いピンク色が黄金色に反射し、美しい銅の輝きとなります。立ち昇る泡は格別に細かく繊細で、華やかな泡のレースを形成しています。香りは淡く、微妙なニュアンスが感じられ、小さな赤い果実（野いちご、さくらんぼ）の様な繊細な味わいが特徴です。味わいの豊さはしっかりとした構造とまろやかさも形成しています。果実のアロマ（木苺）をさらに強く感じさせながらも、柑橘系の香りが、かすかな香辛料とミネラルのベースに微妙に反射しています。美しい余韻が継続する大変上品なシャンパーニュです。

GATINOIS Aÿ GRAND CRU BRUT RÉSERVE

Ce Grand Cru d'Aÿ illustre à merveille à la fois la force et l'élégance qui caractérisent ce terroir. Le Pinot noir d'Aÿ, majoritaire (80%) apporte la force, la structure, le volume. Le Chardonnay complète l'assemblage par une touche de tendresse, de féminité. Cette cuvée dévoile une belle robe jaune aux reflets de miel. Son bouquet est complexe, composé de fleurs blanches, de fruits jaunes et d'agrumes confits. En bouche, la maturité de 3 ans en cave permet d'obtenir un champagne gourmand, riche, dont les arômes de fruits compotés, de brioche et de miel accompagnent la générosité du Pinot Noir.

ガティノワ
グランクリュアイ
ブリュットレゼルブ

名高きグラン・クリュ・アイは、力強さと洗練さを同時に表現する傑作を生み出す特別なテロワール。ピノ・ノワール (80%) は、力強さ、ストラクチャーやボリュームを、シャルドネは柔らかさやフェミニンな味わいをもたらします。

蜂蜜を連想させるような美しい黄金色に輝くガティノワのシャンパーニュ。白い花々や砂糖漬けにした柑橘系果実、繊細で複雑、且つ豊かな香りが立ち昇ります。

カーヴで3年に亘りゆっくり熟成されることで、深く豊かな味わいが増し、フルーツのコンポート、ブリオッシュ、蜂蜜などのニュアンスも。熟成感もお楽しみいただけるシャンパーニュです。

HENRIOT BLANC DE BLANCS

Ce vin est issu en majorité des Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs. L'assemblage se compose de 30% de vins de réserve. A l'œil il présente une teinte or pâle, étincelante et cristalline avec de légers reflets verts. L'effervescence est abondante et régulière, les bulles sont fines et délicates. Le nez pur, concentré et expressif exprime des arômes floraux (chèvrefeuille, fleur d'oranger, tilleul), fruités (citron, abricot sec, amande) et pâtisseries suivis de notes épicées. En bouche l'attaque est dynamique, ample et puissante révélant des arômes de brioche légèrement toastée, de pâte de coing et de miel d'acacia. La finale franche et gourmande se développe sur une discrète note mentholée et présente une belle longueur

アンリオ
ブランドブラン

コート・デ・ブランのブルミエクリュとグランクリュのブドウを主体としており、リザーヴワインを約30%使用。色合いは緑がかった薄い黄金色で、輝きと透明感があります。きめ細かく繊細な泡が無数に立ち昇ります。香りはピュアで凝縮し、スイカズラやオレンジ、菩提樹などの花のアロマや、レモン、ドライアプリコット、アーモンドなどの果実、ペストリーにスパイスのノートが続きます。口に含むとアタックはいきいきとして豊かで力強く、軽くトーストしたブリオッシュ、カリンペースト、アカシアの蜂蜜などのアロマが感じられます。余韻はゆっくりと味わい深く、控えめなミントの香りをまといつつ長く続きます。

JACQUESSON
CUVÉE #740

De manière à préserver l'identité distincte de ses cuvées au fil des années, la Maison de Champagne Jacquesson élabore chaque année une nouvelle cuvée. Ainsi la vendange 2012 a donné naissance à la Cuvée 740, équilibrée et légère, qui se caractérise par sa puissance et sa finesse. Ce vin offre un nez exprimant des notes florales et briochées. Sa bouche est vive, tendue et minérale. Il s'agit d'un extra brut composé de 43% de Chardonnay, de 30% de Pinot Meunier et de 27% de Pinot Noir.

ジャクソン
キュヴェ #740

メゾンの顕著な特徴を守り続ける手法は、長きに渡り受け継がれ、シャンパーニュ ジャクソンは、毎年ヌーヴェル・キュヴェを製作しています。キュヴェ #740は、2012年に収穫された小粒で凝縮したブドウから生まれ、740番目にブレンドされました。力強さと繊細さ、バランスがとても良く、花とブリオッシュの香り。口当たりは鮮やかながら、次第にふわりと繊細な味わいが口一杯に広がります。43%のシャルドネ、30%のムニエと27%のピノ・ノワールで造られたシャンパーニュです。

GRAND SIÈCLE
PAR
LAURENT-PERRIER

La nature ne donnera probablement jamais l'année œnologique parfaite, mais l'art de l'assemblage permet de rechercher cet absolu. Bien au-delà des meilleurs millésimes, Grand Siècle, est une innovation d'une exigence extrême. C'est faire le choix non pas d'une mais de trois années exceptionnelles qui doivent se compléter parfaitement, réunissant structure, finesse et fraîcheur. Ces années sont assemblées exclusivement à partir d'un choix de 11 des 17 Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Puissant et rond à la fois, ce grand vin d'exception offre une remarquable persistance aromatique ainsi qu'une alliance de force et d'élégance.

ローラン・ペリエ
グラン シエクル

自然の産物である以上、全ての面で完璧なヴィンテージというのは存在し得ません。グラン シエクルは、アッサンブラージュという手法で、至高のシャンパーニュを作る事が可能であることを示してくれるシャンパーニュです。究極のヴィンテージとも言うべきグラン シエクルは、まさに至高のシャンパーニュを目指して模索し、辿り着いた傑作と言えるでしょう。複数の傑出したヴィンテージをブレンドする事で、素晴らしいフィネスと瑞々しさを生み出しました。17のグラン・クリュの内、11のクリュのコート・デ・ブランのシャルドネとモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールが見事にブレンドされる事で、この類稀で偉大なるシャンパーニュはアロマティックで力強さと上品さが絶妙に調和しています。

LOUIS ROEDERER
BRUT PREMIER

Le fruit d'un assemblage de 40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier ce vin tout en fraîcheur et en finesse se caractérise par une complexité, une vinosité et une rondeur caractéristiques du style Roederer. La robe présente une couleur dorée, l'effervescence est fine et persistante. Le bouquet riche et subtil exprime des arômes de zeste de citron, de noisette grillée et de fleurs d'acacia suivis de pointes de bois vert, d'épices et de pain grillé. En bouche l'attaque est franche et juteuse, directe et pure, la finale élégante et discrète offre une remarquable minéralité.

ルイ ロデレール
ブリュット プルミエ

40%のピノ・ノワール、40%のシャルドネ、20%のムニエで造られたこのブリュット・プルミエは、爽やかさと繊細さが特徴で、ルイロデレールのスタイルである、複雑さ、鮮やかさ、丸みを帯びた味わいを感じられます。その色調は、黄金色で、繊細な気泡が立ち昇り続けます。レモン、香ばしいヘーゼルナッツとアカシアの花の香り、新緑の香り、スパイス、トーストのアロマを感じさせます。口に含んだ時のアタックは、フレッシュでジューシー、ダイレクトで純粋。そしてエレガントで控えめな味わいの中にしっかりとしたミネラル感が得られます。

MICHEL GONET
BLANC DE BLANCS
GRAND CRU 2002

Cette cuvée présente une couleur d'un bel or vert ainsi que des bulles fines et abondantes. Le premier nez exprime des arômes d'agrumes confits et de miel. L'attaque en bouche est franche révélant des arômes de brioche, de croûte de pain et d'épices. La minéralité, bien présente au nez, se retrouve en bouche, accompagnée de notes briochées et acidulées, ce Champagne étant très peu dosé (6g/L). La longue finale apporte des notes de noix et de champignons, et se termine par une belle pointe d'acidité.

ミッシェル ゴネ
ブランドブラン
グランクリュ 2002

このキュヴェは、美しい緑がかかった金色の色調で、細かい泡が立ち昇ります。最初は、甘い柑橘類と蜂蜜の香りが立ちます。口に含んだ時のアタックはしっかりしていて、ブリオッシュ、パン香とスパイスの香りを感じられます。ブリオッシュと酸味と共にミネラルがしっかりと感じられます。このシャンパーニュのドサージュはごく少量（6g/L）です。余韻は長く、クルミやキノコのノートが現れ、最後は繊細な酸味を感じられます。

G.H.MUMM
CUVÉE RSRV BLANC DE BLANCS 2012

Elaborée exclusivement à partir de Chardonnay récolté à Cramant, classé Grand Cru à 100%, ce millésime 2012 révèle un vin à la fois crémeux et vif. La robe est claire et lumineuse. Les bulles sont légères et délicates. Au nez, le vin révèle des notes de fleurs fraîches, de citron et de fruits frais. L'attaque en bouche est particulièrement fine et s'accompagne d'une minéralité subtile. La finale riche et expressive est d'une grande onctuosité.

G. H. マム
キュヴェ RSRV ブランド ブラン 2012

クラマンのテロワールで造られる100%グラン・クリュのシャルドネだけで造られたキュヴェです。2012年のヴィンテージは、クリーミーで活発な要素があります。色調はクリアで輝きがあり、気泡は軽く繊細。アロマは花の香り、レモン、新鮮な果実の香りが感じられます。口に含んだ時のアタックは、繊細で、ミネラルをかすかに感じ、表情豊かなフィナーレでクリーミーさが感じられます。

NICOLAS FEUILLATTE
CUVÉE PALMES D'OR
BRUT 1999

Ce millésime est un grand vin, noble et élégant. Il représente le savoir-faire de Nicolas Feuillatte. La robe jaune ivoire abrite des bulles fines et délicates. Le nez, complexe, exprime des arômes de fleurs d'aubépine et d'acacia, de miel... Quelques notes de gingembre et de poivre ainsi que des fruits rouges ajoutent une certaine subtilité à l'ensemble. En bouche, l'attaque franche et vive révèle une extrême minéralité. La finale, imposante, offre une belle longueur.

ニコラ フィアット
キュヴェ パルムドール
ブリュット 1999

このヴィンテージは、素晴らしいシャンパーニュであり、高貴でエレガントです。ニコラ・フィアットのノウハウが現れています。色調はアイボリー調の黄色で、細かく繊細な泡が立ち上ります。アロマは、サンザシの花、アカシア、はちみつ。生姜と胡椒、赤い果実のアロマが、さらに表情を豊かにしています。口に含むと、アタックは率直でいきいきしていて、はっきりとしたミネラル感があります。印象的で美しい余韻が続きます。

PAUL GOERG
BLANC DE BLANCS VINTAGE 2007

Cette cuvée composée uniquement de Chardonnay présente à l'œil des reflets argentés agrémentés de bulles persistantes et fines. Le premier nez est clair, précis, exprimant des touches d'agrumes et de fruits blancs suivis d'arômes de raisins secs, de moka et de notes toastées qui en font un vin complexe. En bouche, l'attaque vive, fraîche et citronnée offre une belle minéralité suivie de touches épicées. La finale est longue et moelleuse.

ポール グール
ブランドブラン 2007

シャルドネのみで造られるこのキュヴェは、絶え間なく続く繊細な泡がシルバーの輝きを放ち、目を惹きます。香りはフレッシュですっきりとしており、レモンや白い果実の香りに次いで、干しブドウやモカなどを炒った香りを放ちます。口に含むと最初は生き生きと、次第にフレッシュなレモンの香りが広がり、後に軽くスパイスのニュアンスが感じられます。余韻も長く、まろやかな味わいに仕上がっています。

POMMERY
CUVÉE LOUISE 2000

Cette cuvée d'exception présente une robe jaune pâle à reflets verts. L'effervescence est vive et d'une grande délicatesse. Ce vin nous ouvre les portes d'un univers de pureté et de transparence associé à une fraîcheur printanière. Les arômes d'agrumes frais se mêlent aux senteurs de fleurs blanches et de fruits blancs relevées par des pointes d'épices. En bouche, tout l'attendu olfactif s'y révèle avec une rare homogénéité. Tout est longueur et douceur, droiture et pureté. La finale infinie est fraîche et d'une belle suavité.

ポメリー
キュヴェルローズ 2000

緑のニュアンスをもつパールイエローの色調で、絶え間なく昇る細かい気泡はその繊細さを表します。香りは白い花とフレッシュな柑橘類、そして白いフルーツにスパイスの印象が感じられます。美しい均質性、素晴らしい完璧なバランス、誰しものが憧れるエレガンスは甘い記憶だけではなく、新鮮さと無限をも感じさせる究極のキュヴェです。

THIÉNOT
CUVÉE THIÉNOT BRUT

Cet assemblage des trois cépages champenois - 45% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir et 20% de Pinot Meunier - est la signature du style Thiénot. Cette cuvée est d'une teinte jaune pâle aux reflets or, l'effervescence est soutenue et présente une mousse crémeuse. Le nez est puissant et frais exprimant des notes de confiture de fruits à pépins, telles que la pomme et le coing. En bouche, les arômes de fruits du verger dévoilent un vin fin, gourmand et d'une très belle longueur.

ティエノー
キュヴェ ティエノーブリュット

シャンパーニュ地方の3種のブドウの組み合わせは、ティエノー・スタイルと云える特徴的なものです。このシャンパーニュは淡い黄色の色調で、ゴールドのニュアンスがあります。泡立ちは、そのままクリーミーなムースとして残ります。香りは力強くフレッシュで、リンゴやマルメロ（西洋カリン）などの種のある果物の砂糖漬けの香りがします。口に含むと果樹園のような香りが漂い、その後ろに繊細で味わい深いワインが香り、心地よい余韻を残します。

BILLECART-SALMON
VINTAGE 2006

Ce millésime de caractère composé de 75% de Pinot Noir et de 25% de Chardonnay présente une belle robe jaune aux reflets dorés. Sa mousse est abondante et vive. Le nez exprime des notes de fruits du verger, de fruits mûrs et croquants, d'agrumes citronnés et de biscuits, suivis de touches de viennoiseries gourmandes, de beurre cru et de madeleines tièdes. En bouche la vinification est soignée et la prise de mousse lente et crémeuse.

ビルカール・サルモン
2006

ピノ・ノワール75%とシャルドネ25%が織りなすビルカール・サルモンのこのヴィンテージは、黄金の輝きを放つ美しい色調で、無数の繊細で生き生きとした泡が立ち昇ります。その香りは芳醇で、果樹園に生る様々なフレッシュな果実や熟したフルーツ、レモン系の柑橘類、焼き菓子、そして甘美な香り漂うペイストリー、フレッシュバターや、出来立てのマドレーヌなどの香りへと続いていきます。クリーミーな泡がゆっくりと現われ、丁寧に創られたこのシャンパーニュを口に含んだ瞬間、まるで繊細なワインを想わせる味わいが広がります。

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS 2006

Elaboré exclusivement à partir de raisins de Chardonnay (100%grands crus) ce vin exceptionnel présente une robe de couleur jaune pâle brillant. Les bulles d'une grande finesse forment un délicat cordon de mousse. Le nez s'ouvre sur un fruité frais et fin type mandarine. Apparaît ensuite de la maturité avec des arômes pâtisseries et de fruits mûrs, de raisins secs et de fruits confits. L'attaque en bouche vive et suave révèle des saveurs de pamplemousse. La finale toute en longueur exprime une touche légèrement épicée rappelant le bâton de réglisse.

テタンジェ
コント ドシャンパーニュ
ブランドブラン 2006

100%グランクリュに格付けされたシャルドネのみから造られるこのシャンパーニュは、グランクリュのシャルドネならではの黄金を感じさせるパール輝きを放ち、帯状に細かい無数の泡が繊細に立ち昇ります。マンダリンのようなフレッシュで繊細な果実の香りから、干しブドウや煮詰めたフルーツの熟成香やスイーツ香へと香りが開いていきます。最初に口に含んだ時は、いきいきした甘美さ。その後、まろやか且つふくよかで、グレープフルーツの風味を感じさせるリッチな印象へと移っていきます。最後には、繊細で、甘草のスティックを思い起させる、ややスパイシーな余韻が長く続きます。

DUVAL-LEROY
FEMME DE CHAMPAGNE GRAND CRU

La Cuvée Femme de Champagne Brut Grand Cru est d'une grande finesse et d'une complexité aromatique exceptionnelle. Issue d'un assemblage de 80% de Chardonnay et de 20% de Pinot Noir, cette cuvée est le résultat du mariage des meilleurs vignobles du terroir champenois. A l'œil elle présente une couleur d'un jaune brillant. Le nez révèle des notes d'agrumes et de pain frais, suivies d'arômes de fleurs et de fruits jaunes (abricot, pêche, coing). En bouche, des senteurs d'amandes et de chèvrefeuille sont suivies de celles de mandarine cristallisée et d'écorce d'orange. Ce vin bénéficie d'un vieillissement minimum de 8 ans en caves.

デュヴァル・ルロワ
ファム ドゥ シャンパーニュ グランクリュ

ファム ドゥ シャンパーニュ ブリュット グランクリュは偉大な技巧と複雑で格別なアロマで出来ています。造り手が辿り着いたアッサンブラージュはシャルドネ80%、ピノ・ノワール20%。光輝く黄色を眺めることができます。アロマは柑橘系と新鮮なパンの香りから、花、アプリコットや桃、マルメロのような黄色いフルーツの香りへと誘われます。同時にアーモンドやスイカズラに続き、結晶化したマンダリン、オレンジの樹皮を口の中で感じます。最低8年の熟成の恩恵を存分に受けています。

BRUNO PAILLARD
BLANC DE BLANCS 1999

Cette cuvée présente une couleur d'un or-vert profond ainsi qu'une vive effervescence, bien que la bulle soit de taille extrêmement fine. Le nez exprime au premier abord des arômes d'agrumes, de mandarine et d'amande, avant de révéler des nuances réglissées et d'écorces d'orange confites. En bouche ce vin montre une vivacité encore très notable, la fraîcheur est toujours bien présente, mais elle est équilibrée par une belle structure et une longueur persistante.

ブルーノ パイヤール
ブランド ブラン 1999

このキュヴェは非常に繊細ながらも生き生きとした泡が立ち昇り、ゴールドグリーンの色彩を放っています。マンダリンなどの柑橘類やアーモンドの香りに始まり、甘草や砂糖漬けオレンジの樹皮のニュアンスが徐々に感じられます。美しい骨格と永続性によりバランスを保っており、新鮮で特筆すべき活力を見せてくれます。

DEUTZ
CUVÉE WILLIAM DEUTZ 1999

Composée de 65 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay et de 10 % Pinot Meunier cette cuvée exceptionnelle présente une robe dorée et scintillante. Le nez délicat et intense développe des arômes de mirabelle et de pêche blanche poêlées, assortis de parfums de fleurs et d'épices caractéristiques d'un vin qui tarde à révéler son âge. En bouche l'attaque vive et franche, dévoile une complexité racée où se mêlent des notes de minéralité et de torréfaction suivies de délicates saveurs de fruits jaunes, gingembre confit et muscade. La finale d'une grande persistance aromatique offre des arômes de brioche et de noisettes se prolongeant sur des notes légèrement mentholées.

ドゥーツ
キュヴェ ウィリアム ドゥーツ 1999

ピノ・ノワール65%、シャルドネ25%、ピノ・ムニエ10%から成るこの格別なキュヴェは、黄金の光を放って煌めいています。繊細でしかも濃厚なその香りは、ミラベルや白桃を焼いた果物の香りに、次第にその成熟を露わにするワインから香る花々や、独特な香辛料の香りと調和します。

口に含むと最初は生き生きしたフレッシュさが広がります。混ざり気のない複雑さと、ミネラルや焙じた香りが黄色い果物の繊細な風味と混ざり、砂糖漬けにした生姜やナツメグの香りと調和します。最後に、ほのかなミントの香りと共にブリオッシュとヘーゼルナッツの香りが見事に主張しながら余韻を残します。

CANARD-DUCHÊNE
LA GRANDE CUVÉE CHARLES VII
BLANC DE NOIRS

Cette cuvée mariant parfaitement intensité, complexité et saveurs a bénéficié d'un vieillissement de quatre ans en cave. Elle est issue d'un assemblage exclusif des meilleurs Pinots Noirs (70%) et Meuniers (30 %) de la Montagne de Reims. Les vins de réserve sont utilisés à hauteur de 20%. A l'œil le vin présente une teinte jaune doré et une mousse fine. Le nez intense et complexe offre des notes épicées. Au palais se dégage une belle maturité à travers des arômes de fruits confits, compotés et de poires d'une grande finesse

カナール・デュシェヌ
ラ グランド キュヴェ シャレルVII
ブランド ノワール

このキュヴェは4年の熟成期間を経て、複合的で趣きがあり、力強さを兼ね備えて完璧に仕上がっています。ランスの山岳地の中でも最高の20%のレベルで保管されたピノノワール（70%）ムニエ（30%）によりアッサンブラージュされました。輝く黄金色と繊細な泡が私たちの目を楽しませてくれます。複雑なハーブの強烈な香りが鼻を抜け、口の中を果物のジャムやコンポート、洋梨のようなアロマが通り抜けると、美しく成熟したそれらが解き放たれます。

PERRIER-JOUËT
BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2007

Cette cuvée présente une robe de couleur légèrement rosée, obtenue grâce à la délicate macération des Pinots Noirs. L'assemblage fait la part belle aux Chardonnays (90%), une proportion plus importante que d'habitude pour la Belle Époque. Le Pinot Noir (10%) provient de Vertus, seul village à produire des raisins noirs dans la Côte des Blancs. Au nez, on découvre des notes de fleurs blanches, de pêche, de marshmallow et d'agrumes. En bouche l'attaque est vive et fraîche, suivie de notes plus rondes portées par une acidité équilibrée

ペリエ・ジュエ
ベルエポック ロゼ 2007

このキュヴェは、マセラシオンされた繊細なピノノワールにより、ふんわりしたピンク色のドレスを纏ったような姿をしています。そしてアッサンブラージュにより大事なパートを造るシャルドネ（90%）。これがベルエポックにとって一番大切な比率となります。ピノ・ノワール（10%）はヴェルチュというコート・デ・ブランの中で唯一黒ブドウを作っている村で造られています。白い花や桃、マシュマロや柑橘のようなアロマ。口当たりは、新鮮でエネルギーギッシュなアタックの後、まろやかさがバランスの取れた酸味を導きます。