

FICHE DE DÉGUSTATION

テイスティング・シート

キュヴェ名: 収穫年(ヴィンテージの場合):

外観

- シャンパーニュ(白): 淡い金色 緑がかった金色 麦わら色 黄みを帯びた金色 赤みがかった金色
ロゼ・シャンパーニュ: 淡いピンク色 薄いピンク色 濃いピンク色 サーマンピンク

香り

ARÔMES PRIMAIRES

第一アロマ

JEUNESSE

- 花: 白い花 菩提樹の花 オレンジの花
フルーツ: 柑橘系 桃・アプリコットなど種子のある果物 黄色系フルーツ
 エキゾチックフルーツ 赤系フルーツ
その他: ミネラル感 スパイシー 植物系
 その他

ARÔMES SECONDAIRES

第二アロマ

MATURITÉ

- 熟したフルーツ 砂糖漬けのフルーツ ハチミツ 蜜ろう
 ブリオッシュ、デニッシュペストリー ドライフルーツ ドライフラワー
 バニラ キャラメル
 その他

ARÔMES TERTIAIRES

第三アロマ

PLÉNITUDE

- ジンジャー・ブレッド カリンのパート・ド・フリュイ スーボワ(森の下草)
 トーストしたパン モカ コーヒー
 その他

味わい

- 生き生きとした 軽い 味わい深い 滑らかで厚みがある
 ボディ 骨格のしっかりした まろやか 複雑

COMMENTAIRES

コメント

.....
.....
.....