

HET PROEFFORMULIER

Naam van de cuvée: Millésime (eventueel) :

UITERLIJK

Witte Champagne: groengeel grijs goud geel goudgeel ambergeel
Rosé Champagne: lichtroze zachtroze dieproze zalmroze

GEUR

PRIMAIRE AROMA'S

JEUGDIG

Bloemen: witte bloemen lindebloesem oranjebloesem
Fruit: citrus pitvruchten geel fruit exotisch fruit rood fruit
Diverse: mineraal gekruid plantaardig
 andere

SECUNDAIRE AROMA'S

MATUUR

rijp fruit gekonfijt fruit honing was
 brioche gedroogd fruit gedroogde bloemen
 vanille karamel
 andere

TERTIAIRE AROMA'S

VOL

peperkoek kweepeer onderhout
 toast mokka koffie
 andere

MONDGEVOEL

fris licht gourmand vol
 met body gestructureerd rond complex

COMMENTAREN

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