

FICHE DE DÉGUSTATION CHAMPAGNE



Date de dégustation et/ou échantillon :

Élaborateur et/ou Cuvée :

Non millésimé/Millésime :

Autres informations (dosage, assemblage, vieillissement...) :

REGARDER

COULEUR DE LA ROBE

BLANC jaune vert - jaune citron - jaune doré - vieil or

ROSÉ rose tendre - rose saumoné - rose fraise -
rose framboise

INTENSITÉ pâle - moyenne - soutenue



Notes

SENTIR

ARÔMES DE JEUNESSE

FLORAUX fleurs blanches, fleurs séchées, tilleul...

FRUITÉS agrumes, fruits rouges, fruits blancs...

MINÉRAUX iode, craie humide, pierre à fusil...

VÉGÉTAUX menthe, bourgeon de cassis, foin...

ARÔMES DE MATURITÉ

FRUITÉS fruits compotés, fruits confits...

PÂTISSIERS brioche, viennoiserie, biscuit...

LACTIQUES caramel, beurre, lait...

ARÔMES DE PLÉNITUDE

FRUITÉS fruits secs, fruits à coque...

ÉPICÉS pain d'épice, miel, cannelle, poivre, vanille...

EMPYREUMATIQUES cacao, café, pain grillé, fumée...

VÉGÉTAUX sous-bois, champignon...



Notes

GOÛTER

EFFERVESCENCE délicate - tonique - mordante

DOUCEUR légère - moyenne - marquée

TEXTURE soyeuse - souple - ferme

VIVACITÉ légère - moyenne - marquée

CORPS léger - moyen - ample

ARÔMES voir liste Sentir

PERSISTANCE courte - moyenne - longue

AROMATIQUE



Notes

CONCLUSION

COMPLEXITÉ (diversité des arômes) - +

ÉQUILIBRE (vivacité, douceur, corps) - +

DIVERS moments de consommation, accords mets et Champagne...



Notes

NOTE Lorsque les entrées sont séparées par des tirets : vous devez choisir une seule des options proposées.

Lorsque les entrées sont séparées par des virgules :
il s'agit des termes à utiliser lors de la rédaction de vos notes de dégustations.

Vous ne devez pas nécessairement mentionner toutes les entrées pour tous les vins de Champagne.

En savoir plus : champagne-mooc.com