FICHA DE DEGUSTACIÓN
CHAMPAGNE

COMITÉ CHAMPAGNE

Fecha de degustación y/o muestra: .....

Elaborador y/o Cuvée: .....

Sin añada/Con añada: .....

Otras informaciones (dosificación, ensamblaje, envejecimiento, etc.): .....

.....

MIRAR

COLOR

BLANCO	amarillo verde - amarillo limón - amarillo dorado - oro viejo
ROSA	rosa suave - rosa asalmonado - rosa fresa - rosa frambuesa

INTENSIDAD

pálido - medio - sostenido

Notas .....

OLER

AROMAS DE JUVENTUD

FLORALES	flores blancas, flores secas, tilo...
AFRUTADOS	cítricos, frutos rojos, frutos blancos...
MINERALES	yodo, tiza húmeda, pedernal...
VEGETALES	menta, brote de grosella, heno...

AROMAS DE MADUREZ

AFRUTADOS	compotas de frutas, frutas confitadas...
PASTELEROS	brioche, bollería, galleta...
LÁCTICOS	caramelo, mantequilla, leche...

AROMAS DE PLENITUD

AFRUTADOS	frutos secos, frutos con cáscara...
ESPECIADOS	pan de especias, miel, canela, pimienta, vainilla...
EMPIREUMÁTICOS	cacao, café, pan tostado, ahumado...
VEGETALES	sotobosque, setas...

Notas .....

CATAR

EFFERVESCENCIA	delicada - tónica - enérgica
SUAVIDAD	ligera – media – marcada
TEXTURA	sedosa - suave - firme
VIVACIDAD	ligera - media - marcada
CUERPO	ligero – medio – amplio
AROMAS	*ver lista Oler*
PERSISTENCIA AROMÁTICA	corta – media – larga

Notas .....

CONCLUSIÓN

COMPLEJIDAD – ..... +
(diversidad de los aromas)

EQUILIBRIO – ..... +
(vivacidad, suavidad, cuerpo)

VARIOS momentos de consumo, maridajes de platos y Champagne...

Notas .....

NOTA

***Cuando las entradas están separadas por guiones**: debe elegir sólo una de las opciones propuestas.*
Cuando las entradas están separadas por comas:
se trata de los términos que deben utilizarse durante la redacción de sus notas de degustaciones.
no debe necesariamente mencionar todas las entradas para todos los vinos de Champagne.

Más información: **champagne-mooc.com**