

# テイステイングシート (シャンパーニュ用)



テイステイング日と銘柄：.....  
醸造者またはキュヴェ：.....  
ノン・ヴィンテージまたはヴィンテージ：.....  
その他の情報（ドザージュ、アサンプラージュ、熟成など）：.....  
.....

## 見る

### ローブのカラー

白： 緑がかった黄色 - レモンイエロー - 黄色が  
かった金色 - 古びた金色、  
ロゼ： ペールピンク - サーモンピンク - ストロベ  
リーピンク - フランボワーズピンク  
濃淡 淡い - 中程度 - 濃い



メモ .....

## 香りをかく

### 若さのアロマ

フローラル ホワイトフラワー、ドライフラワー、ボダ  
イジュなど  
フルーツ シトラス、レッドベリー、桃など  
ミネラル ヨード、湿石灰石、火打石など  
ハーブ ミント、カシスの芽、干し草など

### 熟成のアロマ

フルーツ フルーツコンポート、フルーツコンフィなど  
バティスリー プリオツシュ、パイ、ビスケットなど  
ミルク カaramel、バター、ミルクなど

### 豊満なアロマ

フルーツ ドライフルーツ、ナッツなど  
スパイス バンデビス、ハチミツ、シナモン、ベツバ  
ー、バニラなど  
ロースト カカオ、コーヒー、トースト、燻製など  
ハーブ コケ、キノコなど



メモ .....

## 味わう

発泡 繊細 - 活発 - 強烈  
甘味 少ない - 中程度 - 強い  
舌触り なめらか - しなやか - 硬い  
酸味 少ない - 中程度 - 強い  
ボディ 軽い - 中程度 - 濃厚  
アロマ アロマのリスト参照  
アロマの持続性 短い - 中程度 - 長い



メモ .....

## まとめ

複雑性 - ..... +  
(アロマの多彩性)  
バランス - ..... +  
(酸味、甘味、ボディ)  
その他 適したシチュエーション、シャンパーニュと料理のベ  
アリングなど



メモ .....

中 選択肢がハイフンで区切られている場合：一つのみを選択してください。  
大 選択肢がカンマで区切られている場合：テイステイングメモ作成時に使用する用語です。  
| シャンパーニュ産ワインの記述に全項目を使用する必要はありません。

詳しくはこちらへ：[champagne-mooc.com](http://champagne-mooc.com)