

FICHA DE DEGUSTACIÓN

Nombre de la cuvée : Millésime (si es el caso) :

A LA VISTA

Champagne blanco : oro verde oro gris amarillo paja oro amarillo oro viejo
Champagne rosado : rosa pálido rosa suave rosa intenso rosa asalmonado

EN NARIZ

AROMAS PRIMARIOS

JUVENTUD

Florales: flores blancas tila flor de naranjo
Afrutados: cítricos frutos con pepitas frutos amarillos frutos exóticos frutos rojos
Varios: mineral especiado vegetal
 otros

AROMAS SECUNDARIOS

MADUREZ

frutos maduros frutos confitados miel cera
 brioche, pastelería frutos secos flores secas
 vainilla caramelo de leche
 otros

AROMAS TERCIARIOS

PLENITUD

pan de especias pasta de membrillo sotobosque
 pan tostado moca café
 otros

EN BOCA

vivo ligero goloso untuoso
 con cuerpo estructurado redondo complejo

COMENTARIOS

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