

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



INTENSITÉ légère – moyenne – prononcée

ARÔMES DE JEUNESSE / PRIMAIRES

FLORAUX fleurs blanches, fleurs séchées, tilleul...

FRUITÉS agrumes, fruits rouges, fruits blancs...

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

VÉGÉTAUX menthe, bourgeon de cassis, herbe...

ARÔMES DE MATURITÉ / SECONDAIRES

FRUITÉS fruits compotés, fruits confits...

PÂTISSIERS brioche, viennoiserie, biscuit...

LACTIQUES caramel, beurre, lait...

ARÔMES DE PLÉNITUDE / TERTIAIRES

FRUITÉS fruits secs, fruits à coque...

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

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

VÉGÉTAUX sous-bois, champignon, foin...

Notes

GOÛTER



EFFERVESCENCE délicate – tonique – mordante

DOUCEUR légère – moyenne – marquée

VIVACITÉ légère – moyenne – marquée

CORPS léger – moyen – ample

SAVEURS voir liste « SENTIR »

PERSISTANCE courte – moyenne – longue

AROMATIQUE

Notes

CONCLUSION



COMPLEXITÉ - +
(diversité des arômes)

MOMENTS DE

CONSOMMATION

ACCORDS METS

ET CHAMPAGNE

Notes

NOTE Lorsque les termes proposés sont séparés par des tirets, vous ne devez en choisir qu'un.

Lorsque les termes proposés sont séparés par des virgules, ce sont ceux que vous devez utiliser lors

I de la rédaction de vos notes de dégustation.

En savoir plus : champagne-mooc.com