

# FICHE DE DÉGUSTATION CHAMPAGNE



Date de dégustation et/ou échantillon :

Élaborateur et/ou Cuvée :

Non millésimé/Millésime :

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

## REGARDER



Notes .....

### 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

## SENTIR



Notes .....

INTENSITÉ légère - moyenne - prononcée

### ARÔMES DE JEUNESSE / PRIMAIRES

FLORAUX fleurs blanches, fleurs séchées, tilleul...  
FRUITÉS agrumes, fruits rouges, fruits blancs...  
MINÉRAUX iodé, 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...

## GOÛTER



Notes .....

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

## CONCLUSION



Notes .....

COMPLEXITÉ (diversité des arômes) - ..... + .....  
MOMENTS DE CONSOMMATION .....  
ACCORDS METS ET CHAMPAGNE .....  
ET CHAMPAGNE .....  
ET CHAMPAGNE .....

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

de la rédaction de vos notes de dégustation.

En savoir plus : [champagne-mooc.com](http://champagne-mooc.com)