FICHA DE DEGUSTACIÓN
CHAMPAGNE

Fecha de degustación y/o muestra: .....
Elaborador y/o Cuvée: .....
Sin añada/Con añada: .....
Otras informaciones (dosificación, ensamblaje, envejecimiento, etc.): .....
.....

MIRAR

Notas .....

COLOR

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

INTENSIDAD pálido - medio - sostenido

OLER

Notas .....

INTENSIDAD légère – moyenne – prononcée

AROMAS DE JUVENTUD / PRINCIPAL

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

AROMAS DE MADUREZ / SECUNDARIO

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

AROMAS DE PLENITUD / TERCIARIO

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

CATAR

Notas .....

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

CONCLUSIÓN

Notas .....

COMPLEJIDAD *(diversidad de los aromas)*	1 2 3 4 5 6 *(Sencilla)* *(Complejo)*
COMENTARIOS DE PRESENTACIONES	.....
MARIJADES DE PLATOS Y VINOS	.....

NOTE
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.*

Más información : **champagne.education**

©Comité Champagne 2025 - La reproducción de este documento, en su totalidad o en parte, está prohibida salvo autorización expresa y por escrito del Comité Champagne.