シャンパーニュ
テイスティングシート

テイスティング日と銘柄 : .....
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、アサンブラージュ、熟成など): .....
.....

見る

メモ .....

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: ベールピンク - 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

香りをかぐ

メモ .....

濃淡

軽い－中程度－濃厚

若さのアロマ / 第一アロマ

フローラル: 白い花、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、草など

熟成のアロマ / 第二アロマ

フルーツ: フルーツコンポート、フルーツコンフィなど
パティスリー: ブリオッシュ、パイ、ビスケットなど
ミルキー: カラメル、バター、ミルクなど

豊満なアロマ / 第三アロマ

フルーツ: ドライフルーツ、ナッツなど
スパイス: パンデピス、ハチミツ、シナモン、ペッパー、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、干し草など

味わう

メモ .....

発泡: 繊細 - 活発 - 強烈
甘味: 少ない - 中程度 - 強い
酸味: 少ない - 中程度 - 強い
ボディ: 軽い - 中程度 - 濃厚
風味: アロマのリスト参照
アロマの持続性: 短い - 中程度 - 長い

まとめ

メモ .....

複雑性 *(アロマの多彩性)*: 1 *(単純)* 2 3 4 5 6 *(複雑な)*

プレゼンテーションの感想: .....

料理との相性: .....

NOTE
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。
選択肢がカンマで区切られている場合:テイスティ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: **champagne.education**

©Comité Champagne 2025 · シャンパーニュ委員会から事前の許可なく、本書の一部およびすべてを複製することは禁止されています。