

FICHE DE DÉGUSTATION

Nom de la cuvée : Millésime (le cas échéant) :

A L'ŒIL

Champagne blanc : or vert or gris jaune paille or jaune vieil or
Champagne rosé : rose pâle rose tendre rose soutenu rose saumoné

AU NEZ

ARÔMES PRIMAIRES

JEUNESSE

Floraux : fleurs blanches tilleul fleur d'oranger
Fruités : agrumes fruits à pépins fruits jaunes fruits exotiques fruits rouges
Divers : minéral épicé végétal
 autres

ARÔMES SECONDAIRES

MATURITÉ

fruits mûrs fruits confits miel cire
 brioche, viennoiserie fruits secs fleurs séchées
 vanille caramel
 autres

ARÔMES TERTIAIRES

PLÉNITUDE

pain d'épice pâte de coing sous-bois
 pain grillé moka café
 autres

EN BOUCHE

vif léger gourmand onctueux
 du corps de la structure rond complexe

COMMENTAIRES

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