

テイastingシート (シャンパーニュ用)



テイasting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、アサンプラージュ、熟成など）：

見る

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： ペールピンク - 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 薄い - 中程度 - 濃い



メモ

香りをかく

若さのアロマ

フローラル ホワイトフラワー、ドライフラワー、ポダ
イジユなど
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、干し草など

熟成のアロマ

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 プリオツシュ、パイ、ビスケットなど
ミルク カaramel、バター、ミルクなど

豊満なアロマ

フルーツ ドライフルーツ、ナッツなど
スパイス パンデビス、ハチミツ、シナモン、ベツバ
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、キノコなど



メモ

味わう

発泡 繊細 - 活発 - 強烈
甘味 少ない - 中程度 - 強い
舌触り なめらか - しなやか - 硬い
酸味 少ない - 中程度 - 強い
ボディ 軽い - 中程度 - 濃厚
アロマ アロマのリスト参照
アロマの持続性 短い - 中程度 - 長い



メモ

まとめ

複雑性 +
(アロマの多彩性)
バランス +
(酸味、甘味、ボディ)
その他 適したシチュエーション、シャンパーニュと料理のベ
アリングなど



メモ

中 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。
X 選択肢がカンマで区切られている場合：テイasting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。