



見る

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:	パールピンク・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

濃淡 軽い—中程度—濃厚

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

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

フルーツ	ドライフルーツ、ナッツなど
スパイス	バンデビス、ハチミツ、シナモン、ベツパー、パニラなど
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

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

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						

詳しくはこちら: champagne.education