1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2018



Champagne Hamm - Equation

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut
GRAPE VARIETY	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	To be drunk in the next 6 years

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez élégant nous rappelant les infusions de plante, eucalyptus, menthe et verveine, pointe empyreumatique. Bouche de grand classicisme aux notes florales d'acacia, et fruité de pêches jaunes. Chair gorgée de petites bulles discrètes. Finale café crème.

Tasted in 13/11/2017

PAIRING DISHES

Scallops
Salmon terrine
Shellfish

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Champagne Hamm & Fils
16 RUE NICOLAS PHILIPPONNAT
51160 AY CHAMPAGNE
Phone : 0033326554419
www.champagne-hamm-ay.com