1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2022

JUDGES' FAVOURITE



Champagne Hamm - la Preuve Par Trois Extra-Brut

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Extra-brut
GRAPE VARIETY	Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	To be drunk in the next 3 years

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle, brillante et agrémentée de reflets gris argentés. Présence discrète de micro-bulles, presque aériennes. Nez fin, délicat, qui offre une bouffée d'oxygène grâce à la chlorophylle. En bouche, un nuage mentholé, et des arômes d'eucalyptus, de pin, de fleur d'acacia et de chèvrefeuille envahissent le palais. Sensation de fraîcheur et de subtilité distillées avec précision. Texture remarquable et irrésistible ! À déguster avec un carpaccio de Saint-Jacques ou des huîtres.

Tasted in 30/11/2021

PAIRING DISHES

Oysters
Pikeperch with beurre blanc
Carpaccio of scallops

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

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