1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2022



Champagne Hamm - Equation

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

ID SHEET

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

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle, brillante et rehaussée de reflets argentés. Présence discrète de très fines bulles. Nez frais, minéral, mêlant le zeste du citron, le buis et le pin. En bouche, une bouffée de bulles aériennes et toniques s'épanouit dans une chair ronde avec de la vivacité. Saveur de pomme verte et de gelée de coings en finale. Servir dès l'apéritif !

Tasted in 30/11/2021

PAIRING DISHES

Rack of Lamb
Sea food in puff pastry
Cep risotto

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

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