1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2018
★★



Champagne Hamm - Equation

Champagne Hamm & Fils

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 6 años

EL COMENTARIO DE 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.

Catado el 13/11/2017

MARIDAJES PLATO

Vieiras
Terrina de salmón
Crustáceos

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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