1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2018



Champagne Hamm - Millesimé

Champagne Hamm & Fils

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2007
DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVACIÓN	Bébase ya

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe brillante, jaune pâle, reflets citron. Nez fin et agréable, un peu crayeux, gourmand, de fleurs blanches mellifères, un peu de poire, de pomme cuite. Élégante bouche fondue, juteuse, sur des notes de pâte d'amande. Finale au soupçon d'agrumes, pamplemousse. Servir sur un omble chevalier.

Catado el 13/11/2017

MARIDAJES PLATO

Salvelino
Salteado de ternera Marengo
Escalope de foie gras de pato con uvas pasas

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