



Champagne Hamm - Millesimé



FICHA TÉCNICA

Añada: 2007

Categoría: 2

Color: Blanco

Denominación: Champagne

Varietal(es): Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier) , Chardonnay

Región: Champagne

País: Francia

Precio:

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.

MARIDAJES PLATO

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

PUNTOS DE VENTA

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