1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2022



Champagne Hamm - Equation

Champagne Hamm & Fils

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

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

EL COMENTARIO DE 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 !

Catado el 30/11/2021

MARIDAJES PLATO

Brazuelo de cordero
Hojaldres de marisco
Arroz con setas

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