1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013
★★



Champagne Hamm - Millésime 2005

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2005
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune assez soutenue. Bulles très présentes et fines. Nez dominé par l'eucalyptus, un peu animal. Les saveurs reviennent sur la sensation de plantes, d'infusion. C'est vineux, un peu salin en finale. Élégant.

Dégusté le 18/11/2013

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Risotto aux cèpes
Côte de veau aux girolles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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