1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Champagne Hamm

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rose pâle, brillante, aux petits reflets pomelo, avec une bulle fine et pas trop abondante. Nez agréable de petits fruits rouges mêlés aux épices douces. Bouche fruitée, un peu sauvage, centrée sur la gourmandise avec une attaque vive. Rosé agréable et acidulé. Servir vers 10° sur une salade de fraises et poivre ou une tarte.

Dégusté le 18/11/2014

ACCORDS METS

Tarte aux fraises
Bar au champagne
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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