



Champagne Hamm



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Rosé
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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