1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018
★★



Champagne Hamm - Equation

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez élégant nous rappelant les infusions de plante, eucalyptus, menthe et verveine, pointe empyreumatique. Bouche de grand classicisme aux notes florales d'acacia, et fruité de pêches jaunes. Chair gorgée de petites bulles discrètes. Finale café crème.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Terrine de saumon
Crustacés

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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