



## Champagne Hamm - Equation



### FICHE TECHNIQUE

**Catégorie:** 2

**Couleur:** Blanc

**Appellation:** Champagne

**Cépage(s):** Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier) , Chardonnay

**Région:** Champagne

**Pays:** France

**Prix:**

### 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.*

#### ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques  
Terrine de saumon  
Crustacés

#### LIEUX DE VENTE

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