1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018
★★



Champagne Hamm - Millesimé

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2007
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe brillante, jaune pâle, reflets citron. Nez fin et agréable, un peu crayeux, gourmand, de fleurs blanches mellifères, un peu de poire, de pomme cuite. Élégante bouche fondue, juteuse, sur des notes de pâte d'amande. Finale au soupçon d'agrumes, pamplemousse. Servir sur un omble chevalier.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Omble chevalier
Sauté de veau Marengo
Escalope de foie gras de canard aux raisins

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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