



Champagne Hamm - Millesimé



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2007

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 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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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