1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019



Champagne Hamm - Millésime 2009

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2009
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune pâle aux reflets or-verts. Grand nez fumé, grillé et toasté signe de maturité qui dégage des notes de noyau. Bouche fine et élégante aux notes de thé fumé, avec une minéralité inattendue et une tension rare. Il se dégage des saveurs empyreumatiques, bois de santal et rose ancienne très délicates. Osons le lièvre à la royale !

Dégusté le 08/11/2018

ACCORDS METS

Risotto aux cèpes
Escalope de foie gras de canard aux raisins
Lièvre à la royale

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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