



Champagne Hamm - Millésime 2009



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2009
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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 !

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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