1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022



Champagne Hamm - Millesime 2012

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Ravissante robe jaune pâle, scintillante et finement dorée. Quelques bulles d'une grande finesse se développent. Nez intense, fin et racé, qui surfe sur l'amande, l'écorce d'orange, l'eucalyptus, et un soupçon de grillé. Grande bouche vineuse, tapissante, aux bulles riches et tanniques qui structurent l'ensemble et apportent complexité et longueur. Des touches de noyau de pêche, d'agrumes confits et de noisette torréfiée se déploient. Grand Champagne qui pourra s'assortir d'une belle volaille !

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Poulet de Bresse aux morilles
Turbot au Champagne

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Vente en ligne : Champagne Hamm
www.champagne-hamm-ay.com