



Champagne Hamm - Millesime 2012



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay , Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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 !

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Poulet de Bresse aux morilles
Turbot au Champagne

LIEUX DE VENTE

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

Vente en ligne : Champagne Hamm
<http://www.champagne-hamm-ay.com>