1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022
★★



Champagne Hamm - Equation

Champagne Hamm & Fils

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle, brillante et rehaussée de reflets argentés. Présence discrète de très fines bulles. Nez frais, minéral, mêlant le zeste du citron, le buis et le pin. En bouche, une bouffée de bulles aériennes et toniques s'épanouit dans une chair ronde avec de la vivacité. Saveur de pomme verte et de gelée de coings en finale. Servir dès l'apéritif !

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Carré d'agneau
Feuilletés aux fruits de mer
Risotto aux cèpes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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