



## Champagne Hamm - Equation



### FICHE TECHNIQUE

**Catégorie:** 2

**Couleur:** Blanc

**Appellation:** Champagne

**Cépage(s):** Chardonnay , Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier)

**Région:** Champagne

**Pays:** France

**Prix:**

### 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 !*

#### ACCORDS METS

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

#### LIEUX DE VENTE

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