

- CHAMPAGNE -



# Hamm

Maitre assembleur depuis 1910



## ÉQUATION - BRUT

### ASSEMBLAGE

40 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 20 % Meunier  
Forte proportion de vins de réserve adaptée au suivi de la cuvée.  
100 % cuvée  
Malo non faite  
Dosage 10 g/l

### DÉGUSTATION

Élaborée selon une formule complexe, Équation Brut est la combinaison parfaite du Chardonnay, du Pinot Noir et du Meunier. Au nez, elle est expressive et dominée par des notes florales : saveurs de mimosa, tilleul et fleurs de vanille se succèdent pour laisser la place à des notes d'agrumes (orange, mandarine, bergamote) et de fruits exotiques (ananas, mangue).

C'est une cuvée empreinte de pureté dont le Chardonnay est le meilleur représentant. L'attaque en bouche est fraîche et vive. Le vin, riche, complexe et vineux, se mélange avec des arômes de fruits jaunes mûrs. La finale est la garantie d'une cuvée mature dont le vieillissement de 3 à 4 ans en caves tient toutes ses promesses.

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

- Huitres et crustacés
- Foie gras et sa gelée de fruits rouges
- Saint-Jacques poêlées
- Pâtisserie sur lit crémeux

### DOSAGE(S) DISPONIBLE(S) ET FLACONNAGE(S)

- Brut - demi-bouteille (37,5 cl), bouteille (75 cl), magnum (150 cl), jéroboam (300 cl)
- Dry - bouteille (75 cl)



### CHAMPAGNE HAMM

16 Rue Nicolas Philippinot - 51160 Ay-Champagne  
Tél. : +33 (0)3 26 55 44 19 - Fax : +33 (0)3 26 51 98 68  
contact@champagne-hamm-ay.com

[www.champagne-hamm-ay.com](http://www.champagne-hamm-ay.com)

S.A.S CHAMPAGNE EMILE HAMM ET FILS AU CAPITAL DE 88 000 €  
RC REIMS 335 780 409 - SIRET 335 780 409 00017 - APE 1102A - TVA FR 22 33 578 0409

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.