

- CHAMPAGNE -

Hamm

Maitre assembleur depuis 1910



MILLÉSIME 2009 - BRUT

ASSEMBLAGE

58 % Pinot Noir - 42 % - Chardonnay
100 % récolte 2009
100 % cuvée
Malo non faite
Dosage 10 g/l

DÉGUSTATION

En qualité de maître assembleur, le Champagne Hamm élabore des millésimes à la hauteur de son savoir-faire. Sa longue pratique de l'assemblage lui permet de sublimer les cépages par un vieillissement accru, gage d'un vin riche et profond. Ces cuvées millésimées se distinguent sans commune mesure par leur puissance et leurs arômes.

Le Millésime 2009 révèle un nez fin, riche et complexe : miel d'acacia, raisins, abricots secs, figue, pâte de fruits, cire, gingembre confit et eau de vie mirabelle se mélangent dans un bouquet de fragrances. En bouche, l'attaque est douce et tendre. Tout l'univers des fruits exotiques se dévoile avec la mangue et le litchi. Déguster ce millésime, c'est voir défiler sous ses yeux toute l'histoire du Champagne Hamm.

ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

- Navarin d'agneau
- Foie gras et sa gelée de fruits rouges.
- Tarte au maroilles
- Pâtisserie sur lit crémeux

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

- Brut - bouteille (75 cl)



CHAMPAGNE HAMM

16 Rue Nicolas Philippinot - 51160 Aÿ-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

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.