

- CHAMPAGNE -  
  
**Hamm**

Maitre assembleur depuis 1910



## LA PREUVE PAR TROIS - DOUX

### ASSEMBLAGE

33 % Chardonnay - 33 % Meunier - 33 % Pinot Noir  
40 % vins de réserve  
Malo non faite  
Dosage estimé à 55 g/l (sucre de raisin)

### DÉGUSTATION

Se laissant porter par ses envies et son savoir-faire unique, le Champagne Hamm a décidé de repousser les conventions afin d'élaborer « La preuve par trois - doux », une cuvée hors-norme. En quête de nouvelles fragrances, les maîtres-assembleurs ont réuni les trois cépages de manière équitable, additionnés de 55 grammes de liqueur.

Au nez, elle exprime des arômes intenses de fruits exotiques, de mangues et de pêches au sirop. En bouche, sa grande maturité offre une vision inconnue d'un champagne puissamment dosé. Des notes de confitures, de pâtes de coing et de fruits au sirop s'associent pour livrer une cuvée sans commune mesure. Le champagne le plus atypique de la maison aigéenne.

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

- Foie gras poêlé
- Cuisine exotique de type sucrée/salée
- Sabayon aux pommes
- Sorbet poire-citron vert
- Pâtisserie chocolatée

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

- Doux - 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](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.