

- CHAMPAGNE -



# Hamm

Maitre assembleur depuis 1910



## LA PREUVE PAR TROIS - EXTRA BRUT

### ASSEMBLAGE

40 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 20 % Meunier  
100 % cuvée  
Dosage : 6 g/l maximum

### DÉGUSTATION

La preuve par trois – Extra Brut est une cuvée impertinente et originale. Fusion des trois cépages, Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, elle voit son dosage réduit au minimum, laissant le vin s'exprimer librement, entièrement, totalement. Sa minéralité accompagne des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La preuve que fraîcheur et maturité forment une alliance parfaite.

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

- Apéritif
- Poisson sauce crémée au champagne
- Volaille

### 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](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.