

- CHAMPAGNE -  
  
**Hamm**

Maitre assembleur depuis 1910



## INITIATION – BRUT

### ASSEMBLAGE

60 % Meunier - 25 % Pinot Noir - 15 % Chardonnay  
Malo non faite  
Dosage 10 g/l

### DÉGUSTATION

Initiation Brut est une première approche dans l'art de l'assemblage. Composée des trois cépages emblématiques de la Champagne, cette cuvée vous initie au style Hamm.

Paré d'une robe jaune aux reflets or-vert, Initiation Brut vous livre des notes biscuitées aux arômes de fleurs, de brioche et de pain grillé. Généreuse, riche et aérienne, elle laisse entrevoir un Chardonnay frais et évolué.

En bouche, l'attaque est fraîche et charnue. Des fragrances de fruits cuits, d'agrumes confits, de bergamote, de cire et de cardamome se succèdent tour à tour. Son vieillissement en caves d'un minimum de 2 ans, souvent 3 ans, lui confère un profil aromatique riche et dense. Sa grande maturité est déjà le signe d'une grande qualité.

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

- Cette cuvée se déguste à toutes occasions. Par son caractère festif, appréciée à l'apéritif ou pour un vin d'honneur.
- Fruits de mer
- Tartes aux fruits - mirabelles et abricots

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

- Brut - bouteille (75 cl) et magnum (150 cl)
- Sec - bouteille (75 cl)
- Demi-sec - 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.