

- CHAMPAGNE -  
  
**Hamm**

Maitre assembleur depuis 1910



## ADÉQUATION ROSÉ – BRUT

### ASSEMBLAGE

50 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 10 % Meunier  
88 % vinification blanche  
30 % vins de réserve dont 12 % vinification rouge  
100 % cuvée  
Malo non faite  
Dosage 10 g/l

### DÉGUSTATION

Adéquation Rosé est l'aboutissement de recherches initiées il y a plusieurs générations par les fondateurs de la maison Hamm. Définition parfaite d'un grand rosé d'assemblage, cette cuvée associe élégamment vinification blanche et vinification rouge.

Au nez, elle vous transporte dans un univers végétal où règnent en maîtres, pétales de rose, tourbe fraîche et tabac blond. Des notes de fraises des bois et de cannelle apparaissent dans un second temps. La bouche est sévère et offre des arômes de fruits jaunes, de fruits confits et de rhubarbe. Le profil organoleptique de ce rosé, loin des tendances, s'approche d'avantage d'un millésime.

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

- Gigot d'agneau
- Pigeonneau farci aux raisins
- Tartes aux fruits jaunes
- Sabayon de fraises
- Pêches au sirop et feuilleté aux amandes

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

- Brut - demi-bouteille (37,5 cl), bouteille (75 cl) et magnum (150 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.