

- CHAMPAGNE -  
  
**Hamm**

Maître assembleur depuis 1910



## SIGNATURE – BRUT

### ASSEMBLAGE

33 % Chardonnay - 33 % Meunier - 33 % Pinot Noir  
60 % vins de réserve  
100 % cuvée  
Malo non faite  
Dosage à 8 g/l

### DÉGUSTATION

La cuvée Signature Hamm est l'assurance d'une grande maîtrise. En harmonie avec les cépages, trois à quatre années de vins de réserve viennent s'additionner dans cet assemblage aux notes puissantes.

Le nez, fin et riche, livre des notes fumées et torréfiées, signe d'une grande générosité aromatique. Les raisins récoltés à maturité parfaite offrent un univers de noisettes et de pralins. L'attaque en bouche est charnue, avec de la profondeur et une belle vivacité. Avec un vieillissement accru de cinq années en cave, le vin livre toute sa puissance sur des arômes charnus de fruits blancs et d'agrumes confits.

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

- Assiette de charcuterie
- Jambon italien
- Fois gras en croûte

### 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.