

DUMONT – DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

– NATURE



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Honigmelone
Mango
Getrocknete Aprikose
Fliederblüten
Gebäck
Leder
Tabak
Kalkstein
Brioche

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

92/100
4/5