

DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE

ROSÉ DE SAIGNÉE



GESCHMACK

Süß	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

	TYP
Himbeere	Rosé
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Rhabarber	für Fortgeschrittene
Rote Kirsche	zum Aperitif
Kalkstein	Essensbegleiter
Brioche	

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

2020

biodynamisch (nicht zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

keine Zugabe von
Schwefel

durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

24 Monate

0 Gramm / Liter

Juli 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

4/5