

# DUMONT – DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE

### ROSÉ DE SAIGNÉE



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Himbeere  
Rote Johannisbeere  
Rhabarber  
Rote Kirsche  
Kalkstein  
Brioche

#### TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

##### Jahrgänge

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

Edelstahltank

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

24 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Juli 2023

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

92/100

##### Eichelmann

4/5