

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

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

STIL



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

Eichelmann

4/5