

# DUMONT – DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BRUT

### 369 M



#### 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

Maracuja  
Honigmelone  
Getrocknete Aprikose  
Brauner Nougat  
Mango  
Kakaobohne  
Kalkstein  
Fliederblüten  
Erdbeere

#### TYP

im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
für Einsteiger

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

charakterreich  
energiegeladen



#### WEINBAU

##### Rebsorten

##### Jahrgänge

##### Anbau

Chardonnay (10%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (90%)  
2019 (70%), 2018 bis 2015  
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  
30% Reservewein  
30 Monate  
0 Gramm / Liter  
April 2024

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

##### Eichelmann

91/100

4/5