

DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BRUT

369 M



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

Maracuja	im Holz ausgebaut
Honigmelone	zum Aperitif
Getrocknete Aprikose	für Fortgeschrittene
Brauner Nougat	für Einsteiger
Mango	
Kakaobohne	
Kalkstein	
Fliederblüten	
Erdbeere	

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYPO

Maracuja	im Holz ausgebaut
Honigmelone	zum Aperitif
Getrocknete Aprikose	für Fortgeschrittene
Brauner Nougat	für Einsteiger
Mango	
Kakaobohne	
Kalkstein	
Fliederblüten	
Erdbeere	

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (90%)

2019 (70%), 2018 bis 2015

biodynamisch (nicht zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5