

DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

369 M



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

Zitrone	im Holz ausgebaut
Maracuja	zum Aperitif
Honigmelone	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	für Einsteiger
Himbeere	
Erdbeere	
Mango	
Brauner Nougat	2025 bis 2030
Kakaobohne	10 bis 12°C

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYPO

im Holz ausgebaut
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (90%)

2020 (70%), 2019 bis 2015

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

30% Reservewein

30 Monate

0 Gramm / Liter

April 2025

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

91/100

4/5