

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
Maracuja
Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Himbeere
Erdbeere
Mango
Brauner Nougat
Kakaobohne

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

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
30% Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
April 2025

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

91/100
4/5