

DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT 369M



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

Maracuja
Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Brauner Nougat
Mango
Kakaobohne
Kalkstein
Fliederblüten
Erdbeere

TYP

im Holz ausgebaut
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen



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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5