



Duvivier Les Cigales

Vin de France 2022

Die fruchtig-elegante Cuvée von Château Duvivier zeigt die charaktervolle Weinseite der Provence.

Artikelnummer 2356.22

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2022



Degustationsnotiz

Kirschrot; Bukett nach Zwetschgen und Holunderbeeren, würzige Noten von getrockneten Kräutern und Pfeffer; weicher Auftakt, am Gaumen schöne Frucht, elegante, geschmeidige Struktur, feinkörniges Tannin; frisch-fruchtiger Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Cabernet Sauvignon (60%)
Cinsault (20%)
Grenache (15%)
Syrah (5%)



Speisenvorschläge

Lamm, gefüllter Grünkohl (mit Hackfleisch und Reis), Pilzgerichte



Lagern

Bis mindestens 2026
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	54 mg/l
Flüchtige Säure	0.46 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	1.6 g/l
Analysedatum	30.11.2023

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/2356.22

