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

BIO · GARANTIE · DELINAT

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