

# Duvivier Les Cigales

Vin de France 2023

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

**Artikelnummer** 2356.23

**Weingut** Château  
DuvivierChristophe  
Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2023



## Degustationsnotiz

Tintenfarbenes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren, Kirschen und Peperoni, würzige Noten von Garrigue-Kräutern und Pfeffer; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, kräftige Struktur, schöner Schmelz, feines, mundfüllendes Tannin; anhaltender, kraftvoller Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



## Rebsorten

Syrah (55%)  
Grenache (35%)  
Caladoc (10%)



## 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	15%
Freie SO2	9 mg/l
Gesamte SO2	28 mg/l
Flüchtige Säure	0.48 g/l
Gesamtsäure	4.3 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	30.07.2024

## Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH  
enthält Sulfite

## Weitere Informationen

[www.delinat.com/2356.23](http://www.delinat.com/2356.23)

