



## Château Duvivier Le Clos

Côtes de Provence AOP 2014

Ein fruchtbetontes Cuvée mit Syrah in der Hauptrolle. Ein weiteres kleines Meisterwerk von Winzer Antoine Kaufmann.

**Artikelnummer** 3756.14

**Weingut** Château  
Duvivier  
Christophe  
Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2014

 **Degustationsnotiz**  
Dichtes Kirschrot; Bukett nach  
Waldbeeren, würzige Noten von  
Karamell und Unterholz; weicher  
Auftakt, geschmeidig und weich am  
Gaumen, feinkörniges Tannin;  
anhaltender, aromatischer Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Syrah (80%)  
Grenache (10%)  
Mourvèdre (10%)

 **Speisenvorschläge**  
Gebratene Entenbrust an Kräutersauce,  
Bohneneintopf (Cassoulet) mit  
eingemachtem Fleisch, Hartkäse,  
Linsengemüse, gebratenes  
Lammmedaillons mit Kräutern, Ragout  
mit Waldpilzen und Kartoffeln

 **Lagern** Bis mindestens 2019  
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

### Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	8 mg/l
Gesamte SO2	22 mg/l
Flüchtige Säure	0.46 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.68
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	26.05.2016

### Gesetzliche Angaben

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3756.14](http://www.delinat.com/3756.14)

