



## 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)

