



## Château Duvivier Les Coquelicots

Coteaux Varois en Provence AOP 2014

Dieser Rosé weckt Erinnerungen an eine Reise durch die leuchtend roten Mohnfelder der Provence.

**Artikelnummer** 4432.14

**Weingut** Château  
DuvivierChristophe  
Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2014



### Degustationsnotiz

Lachsrosa; Bukett nach Himbeer- und Erdbeerkompott, würzige Reifennoten; frischer Auftakt, am Gaumen weich und aromatisch, elegante Struktur; im Abgang dezent herbe mineralische Noten

*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Grenache (70%)  
Syrah (15%)  
Cinsault (10%)  
Vermentino (5%)



### Speisenvorschläge

Aromatische Wok-Gerichte, gebratener Seefisch, Apero, Blätterteiggebäck, Maiskolben an Kräuter-Sabayon, gratinierte Makrelen mit gedünsteten Tomaten und Fenchel



### Lagern

Bis mindestens 2018  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
8-10 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



### Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	2 mg/l
Gesamte SO2	13 mg/l
Flüchtige Säure	0.14 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.37
Restzucker	1.3 g/l
Analysedatum	04.09.2017

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/4432.14](http://www.delinat.com/4432.14)

