



## 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



### 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](http://www.delinat.com/2356.22)