



G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|--|-----------------------------|-----|------|----------|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | | R-GOLD ED. THERY CHARDONNAY BRUT (0,75L \ 12,5%) | | | | |
| DESIGNATION LEGALE | | | CHARDONNAY BRUT BY EDMOND THERY 12,5% 75CL | | | | |
| MARQUE | | | EDMOND THERY | | | | |
| ORIGINE | | | FR | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | | 22041098 | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | | 0,750 | | | | |
| % ALCOL | | | 12,50 | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | | | QUANTITE |
| PC | 1529 | g | 3304020002813 | 320 | 88 | 88 | |
| CARTON | 9,4 | Kg | | 190 | 260 | 320 | 6 |
| LIT | | Kg | | 190 | 800 | 1200 | 114 |
| PALETTE | 906 | Kg | | 0 | 800 | 1200 | 570 |

SPECIFICATION DU PRODUIT

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTS | Raisins |
| CEPAGE | ChardonNCy |
| MILLESIME | |
| VINIFICATION | Cuve close |
| DDM/DLC | Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage. |
| CONSERVATION | Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur |
| APPELATION | CHARDONNAY BRUT BY EDMOND THERY |
| REMARQUES | |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|--------------------|---|
| UTIL./PREP. | A servir comme apéritif |
| T° SERVICE | 12°C |
| COULEUR | Robe claire, brillante, reflets verts et or pâle |
| ODEUR | Agréable, légèrement vanillé dans lequel domine la fleur blanche très typique du Chardonnay |
| SAVEUR | Bulles fines et discrètes, fruité, frais de Chardonnay jeune, floral et légère fruit à chair blanche, beaucoup de rondeur et fraîcheur sans agressivité |

ALLERGENES / IONISATION / OGM

| | |
|-------------------|---|
| ALLERGENES | Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l |
| OGM | Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini. |
| IONISATION | Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 relatives aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation |

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

| | | | | | | |
|----------------------------|----|-----------|---|-------------|---------------------------------|----------|
| ENERGIE | 0 | Kj | 0 | Kcal | | |
| GRAISSES | NC | | | g | DONT ACIDES GRAS SATURES | g |
| GLUCIDES | NC | | | g | DONT SUCRES | g |
| FIBRES ALIMENTAIRES | NC | | | g | PROTEINES | g |
| SEL | NC | | | g | | |

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

| | | | | | |
|----------------------|----|--------------|-------------------------|----|--------------|
| GERMES TOTAUX | NA | Cfu/g | ACIDITE | NC | ± g/l |
| LEVURES | NA | Cfu/g | DENSITE | NC | ± |
| MOISSISSURES | NA | Cfu/g | PH | NC | ± |
| BRIX | NC | ± 1 °B | SUCRES RESIDUELS | | g/l |



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.