



DESIGNATION COMMERCIALE			MOUSSEUX VEUVE DUBARRY (0,75L \ 8,5% )				<div><div></div><div></div><div></div></div>	
DESIGNATION LEGALE								
MARQUE			VEUVE DUBARRY					
ORIGINE			FR					
NUMERO TARIF DOUANIER			22051010					
VOLUME NET EN LITRE			0,750					
% ALCOL			8,50					
CONDITIONNEMENT								
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)				QUANTITE
PC	1332	g	3500610120329	318	82	82		
CARTON	8,2	Kg	3500611144621	321	171	258	6	
LIT		Kg		321	800	1200	126	
PALETTE	875	Kg		1740	800	1200	630	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	77,273% de vin, 20,21% d'eau, 1,5% de sucre, 0,665% de dioxyde de carbone (CO2), stabilisateur E414, acidifiant E330, E202 (potassium de sorbate) 0,023%, conservateur E202 (0,023%) et E228 (0,004%)
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Les raisins sont vendangés mécaniquement. Le pressurage se déroule en douceur,
<b>DDM/DLC</b>	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
<b>APPELATION</b>	VEUVE DUBARRY
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	
<b>T° SERVICE</b>	6 à 8
<b>COULEUR</b>	Robe or pâle, limpide et brillante
<b>ODEUR</b>	Le nez est fin et discret. Il présente des notes florales et citronnées ainsi que de légères notes lactées et de pain grillé
<b>SAVEUR</b>	La bouche est ronde, crémeuse et légère. Les notes citronnées sont de nouveau présentes dès le milieu de bouche et lui confèrent tension et longueur. Il est léger, équilibré, rafraîchissant avec une finale franche

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	235	<b>Kj</b>	56	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	< 0,5			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	< 0,01 g
<b>GLUCIDES</b>	1,5			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	1,5 g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	< 0,5 g
<b>SEL</b>	< 0,01			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	0	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	3,72	± g/l
<b>LEVURES</b>	2	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	0,99959	±
<b>MOISSISSURES</b>	0	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,23	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	15 g/l	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.