



DESIGNATION COMMERCIALE		MOUSSEUX VEUVE DUBARRY (0,75L \ 8,5%)					
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE		VEUVE DUBARRY					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22051010					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		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

INGREDIENTS	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%)
CEPAGE	
MILLESIME	
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés mécaniquement. Le pressurage se déroule en douceur,
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
APPELATION	VEUVE DUBARRY
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
T° SERVICE	6 à 8
COULEUR	Robe or pâle, limpide et brillante
ODEUR	Le nez est fin et discret. Il présente des notes florales et citronnées ainsi que de légères notes lactées et de pain grillé
SAVEUR	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

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

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.