
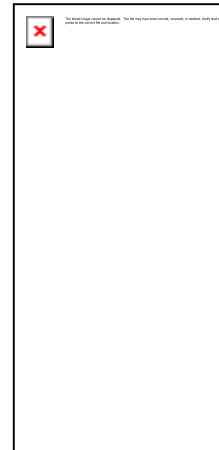




DESIGNATION COMMERCIALE			CAMPET STE MARIE CHARDONNAY IGP D'OC (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			CAMPET STE MARIE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042179				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1400	g	3700619315492	297	85	85	
CARTON	8,6	Kg	3700619315508	305	184	269	6
LIT		Kg		305	800	1200	114
PALETTE	832	Kg		1660	800	1200	570



Document communiqué en vertu de la Loi sur l'accès à l'information. / Document released pursuant to the Access to Information Act.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Chardonnay
<b>MILLESIME</b>	2024
<b>VINIFICATION</b>	Les raisins sont récoltés tôt le matin pour conserver la fraîcheur des baies et éviter toute oxydation. Pressage doux, dans un pressoir pneumatique afin de préserver la qualité de la récolte. La fermentation et l'élevage se font sous l'influence du chên
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	PAYS D'OC IGP
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Appréciez ce vin légèrement frais avec de la viande blanche, des pâtes Carbonara, une soupe de palourdes, un risotto aux truffes blanches, etc...
<b>T° SERVICE</b>	11 à 14
<b>COULEUR</b>	La robe est d'un or profond et brillant
<b>ODEUR</b>	Jolis arômes de poire mûre et de coing suivis d'élégantes notes de vanille
<b>SAVEUR</b>	La bouche est riche et pleine de saveurs avec des notes de poire et de crème

**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>	314	Kj	75	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	g
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	NC	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC	g
<b>SEL</b>	NC			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



G.D.C.



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.