




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CAMPET STE MARIE PINOT NOIR IGP D'OC (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			CAMPET STE MARIE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1412	g	3700619315515	297	85	85	
CARTON	8,7	Kg	3700619315522	305	184	269	6
LIT		Kg		305	800	1200	114
PALETTE	839	Kg		1525	800	1200	570



Les informations contenues dans ce document sont confidentielles. Toute réimpression sans autorisation préalable est interdite. Merci de votre coopération.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	
MILLESIME	2024
VINIFICATION	Les raisins sont récoltés tôt le matin pour conserver la fraîcheur des baies et éviter toute oxydation. La fermentation se fait à une température contrôlée de 26° C à 28°C. Pendant 15 jours, pigeages quotidiens afin d'extraire la couleur et les tanins.
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	PAYS D'OC IGP
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Savourez ce vin légèrement frais avec du magret de canard, des côtelettes d'agneau, des pâtes aux champignons, du jambon...
T° SERVICE	14 à 16
COULEUR	La robe est d'un rouge rubis brillant
ODEUR	Le nez présente des arômes intenses noirs, de fraise des bois et de framboise suivis par de légères notes de violette
SAVEUR	En bouche, la structure est souple et fruitée avec des tanins veloutés. Une belle longueur révèle des arômes de fruits noirs mûrs et de poivre noir

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	323	Kj	77	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC 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	NC	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.