



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CAVAILLAN BLANC SEC 1/4 (0,25L \ 11,5%)			
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC			
MARQUE			CAVAILLAN			
ORIGINE			FR			
NUMERO TARIF DOUANIER			22042183			
VOLUME NET EN LITRE			0,250			
% ALCOL			11,50			
CONDITIONNEMENT						
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE
PC	450	g	5411353026329	198	56	56
CARTON	5,6	Kg	3552655023745	213	176	233
LIT		Kg		213	800	1200
PALETTE	838	Kg		1641	800	1200
						1764

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Union Européenne (UE)
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	NC
<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>	LE CAVAILLAN
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A apprécier en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, de poissons grillés, de volaille, de tapas ou encore des fromages secs
<b>T° SERVICE</b>	8-10°C
<b>COULEUR</b>	Robe jaune brillant pâle et reflets argentés
<b>ODEUR</b>	Arômes de fleurs blanches et de pommes vertes
<b>SAVEUR</b>	La bouche est vive, fraîche sur le fruit, vin frais, croquant et acidulé

**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>	283	<b>Kj</b>	68	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	0,6			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	0,155	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC	<b>g</b>
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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

