




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MERLOT LIGHT HOUSE (0,75L \ 0%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC SANS ALCOOL				
MARQUE			LIGHT HOUSE				
ORIGINE			DE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22029919				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			0,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1180	g	4062073014380	310	70	70	
CARTON	7,3	Kg	4062073014397	320	152	234	6
LIT		Kg		320	800	1200	0
PALETTE	743	Kg		1430	800	1200	600



The product is not eligible for the promotion. The fee may have been incorrectly calculated, or another fault may have occurred. Please contact the customer service.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Merlot
MILLESIME	
VINIFICATION	Le vin est désalcoolisé selon une méthode spéciale, ce qui permet de conserver ses arômes et ses saveurs
DDM/DLC	À consommer de préférence avant fin : voir emballage
CONSERVATION	Après ouverture de la bouteille, à conserver au frais capsule fermée, A consommer dans les 2 mois après ouverture
APPELATION	MERLOT SANS ALCOOL LIGHT HOUSE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Parfait pour charcuterie, plateau de fromages, viandes blanches et poissons en sauce
T° SERVICE	14 - 16
COULEUR	Robe Grenat léger
ODEUR	Intense, levuré, fruits rouges compotés
SAVEUR	Attaque souple, tanins légers et ronds, rétro-nasal de prune, pruneau, cassis, toasté et grillé

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	95	Kj	23	Kcal			
GRAISSES	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA	g
GLUCIDES	5			g	DONT SUCRES	4,5	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NA			g	PROTEINES	NA	g
SEL	NA			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



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.