



DESIGNATION COMMERCIALE		CABERNET D'ANJOU AOP JEAN DE LA ROCHE (0,75L \ 10,5%)					
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE		JEAN DE LA ROCHE					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042148					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		10,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE			
PC	1240	g	3179410134678	0	0	0	
CARTON	7,6	Kg	3221580074268	0	0	0	
LIT		Kg		800	1200	126	
PALETTE	817	Kg		800	1200	630	

SPECIFICATION DU PRODUIT						
INGREDIENTS	Raisins					
CEPAGE	100% Cabernet Franc					
MILLESIME	2024					
VINIFICATION						
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.					
CONSERVATION						
APPELATION						
REMARQUES						
CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE						
UTIL./PREP.	Mets & Vins : idéal avec une cuisine épicee ou une cuisine asiatique ou encore sur un dessert fruité comme le framboisier.					
T° SERVICE	entre 6° et 8°					
COULEUR	Rose pâle					
ODEUR	Fruité : notes de fraise, de framboise et particulièrement d'agrumes					
SAVEUR	Ronde : belle fraîcheur, une finale longue avec beaucoup d'arômes fruités.					
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	0	Kj	0	Kcal		
GRAISSES				g	DONT ACIDES GRAS SATURES	g
GLUCIDES				g	DONT SUCRES	g
FIBRES ALIMENTAIRES				g	PROTEINES	g
SEL				g		
CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE						
GERMES TOTAUX	NA		Cfu/g	ACIDITE		± g/l
LEVURES	NA		Cfu/g	DENSITE		±
MOISISSURES	NA		Cfu/g	PH		±
BRIX			± 1 °B	SUCRES RESIDUELS		g/l

