



DESIGNATION COMMERCIALE		CAVAILLAN ROUGE 1/4 (0,25L \ 14%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE									
MARQUE		CAVAILLAN									
ORIGINE		FR									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042184									
VOLUME NET EN LITRE		0,250									
% ALCOOL		14,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE				
PC	450	g	5411353034324	202	55	55					
CARTON	5,6	Kg	3552655023721	210	177	232	12				
LIT		Kg		210	800	1200	252				
PALETTE	838	Kg		1641	800	1200	1764				

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, acide métatartrique
CEPAGE	Vin de l'Union Européenne (UE)
MILLESIME	
VINIFICATION	NC
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	
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal sur un plateau de charcuterie, des pièces de viande rouge grillées, un sauté de porc aux olives, une paëlla ou un plateau de fromages
T° SERVICE	16-18°C
COULEUR	Robe pourpre de belle intensité aux reflets fruités
ODEUR	Nez soutenu aux arômes expressifs de fruits rouges tel que la cerise et la griotte, souligné de fines notes de cacao amer et d'épices douces
SAVEUR	Bouche ample et ronde sur des tanins fondus, petite pointe d'acidité en finale qui apporte un peu de fraîcheur

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	317	Kj	76	Kcal				
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	1,3			g	DONT SUCRES	0,32		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	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC		g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.