



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-BIB ELOSEGI ROUGE (3L \ 11%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			ELOSEGI				
ORIGINE			ES				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042284				
VOLUME NET EN LITRE			3,000				
% ALCOL			11,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	3170	g	8422288000411	215	103	172	
CARTON	12,9	Kg	4842288000419	218	215	353	4
LIT		Kg		218	800	1200	44
PALETTE	723	Kg		1010	800	1200	220

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, métabisulfite de potassium, acide métatartrique, arabique gum
<b>CEPAGE</b>	Vin d'Espagne récolte 2023
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	NC
<b>DDM/DLC</b>	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
<b>CONSERVATION</b>	Après ouverture du bib, à conserver dans un milieu réfrigéré 9 semaines maximum
<b>APPELATION</b>	ELOSEGI VIN ROUGE
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A servir avec des viandes rouges, de la charcuterie et des fromages
<b>T° SERVICE</b>	14 -16
<b>COULEUR</b>	Rouge rubis avec des tonalités de grenats
<b>ODEUR</b>	Arômes floraux
<b>SAVEUR</b>	Vin ayant du corps, goût velouté, persistant et une longueur en bouche saveur florale

**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>	260	<b>Kj</b>	62	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	0,10			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	0,10 <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>



G.D.C.

