




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			COTO ELOSEGI ROSE (0,75L \ 11%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROSE				
MARQUE			COTO				
ORIGINE			ES				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042184				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			11,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1226	g	8422288000626	290	70	70	
CARTON	14,9	Kg	38422288000627	300	227	304	12
LIT		Kg		300	800	1200	144
PALETTE	910	Kg		1650	800	1200	720



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, métabisulfite de potassium, acide métatartrique
<b>CEPAGE</b>	Vin d'Espagne récolte 2023
<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>	COTO ELOSEGI ROSE
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A servir en apéritif ou avec des plats froids, "vin passe-partout"
<b>T° SERVICE</b>	8 - 10
<b>COULEUR</b>	Rouge rubis clair
<b>ODEUR</b>	Très fruité, frais, aromatique et harmonieux
<b>SAVEUR</b>	Typiquement diversifiée

**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>±</b>
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	<b>±</b>
<b>BRIX</b>	NC	<b>± 1 °B</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	NC	<b>g/l</b>



G.D.C.

