



DESIGNATION COMMERCIALE		LA BOITE A VINS BIB BLANC IGP D'OC (3L \ 12%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC					
MARQUE		LA BOITE A VINS					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042979					
VOLUME NET EN LITRE		3,000					
% ALCOOL		12,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE	
PC	3142	g	3700619346090	224	102	173	
CARTON	12,8	Kg	3700619346267	224	210	348	4
LIT		Kg		224	800	1200	44
PALETTE	717	Kg		1270	800	1200	220

## SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfite
CEPAGE	Assemblage blanc
MILLESIME	2024
VINIFICATION	Les raisins arrivés à maturité sont récoltés le matin ; s'ensuit un pressurage direct à l'abri de l'oxygène pour préserver les arômes de l'oxydation. Vinification du jus à basse température en cuves thermorégulées. Fermentation à 16°C. Elevage sur lies
DDM/DLC	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
CONSERVATION	Après ouverture du bib, à conserver dans un milieu réfrigéré 9 semaines maximum
APPELATION	PAYS D'OC
REMARQUES	

## CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Boire ce vin frais, en apéritif, avec une salade de chèvre, un risotto au parmesan ou un poisson blanc grillé
T° SERVICE	11-14°C
COULEUR	Une robe d'un jaune citron brillant
ODEUR	Un nez intense aux notes florales et fruitées
SAVEUR	Des jolis arômes de poires fraîches et de pêches avec des notes de fleurs. La texture crémeuse est parfaitement équilibrée par une acidité maîtrisée

## 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	294	Kj	70	Kcal	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	
GRAISSES	NC			g	DONT SUCRES	NC	g
GLUCIDES	NC			g	PROTEINES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g		NC	g
SEL	NC			g			

## CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE &amp; 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



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F04200



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

