




G.D.C.

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



The information printed on labels, the bar code and other marks, symbols, or images, shall not be used for any other purpose than the one for which they were intended.

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		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	g
SEL	NC			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



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



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