



DESIGNATION COMMERCIALE		LA BOITE A VINS BIB ROSE IGP D'OC (3L \ 12%)								
DESIGNATION LEGALE		VIN ROSE								
MARQUE		LA BOITE A VINS								
ORIGINE		FR								
NUMERO TARIF DOUANIER		22042980								
VOLUME NET EN LITRE		3,000								
% ALCOOL		12,00								
<b>CONDITIONNEMENT</b>										
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE						
PC	3128	g	3700619346083	224	102	173				
CARTON	12,7	Kg	3700619346250	224	210	346	4			
LIT		Kg		224	800	1200	44			
PALETTE	714	Kg		1270	800	1200	220			

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Assemblage rosé
MILLESIME	2024
VINIFICATION	Les raisins sont récoltés la nuit lorsque les températures sont fraîches afin d'éviter l'oxydation et de préserver la fraîcheur du vin. Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont immédiatement pressés. Les jus sont laissés à fermenter pendant 15 jours
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 IGP
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	Dégustez ce vin frais en apéritif ou avec des coquilles Saint-Jacques rôties, du saumon gravlax ou une salade de fruits exotiques.
T° SERVICE	10-12°C
COULEUR	Robe rose vif avec nuances de couleur pêche
ODEUR	Au nez, ce rosé offre des arômes de pamplemousse rose, de framboise sauvage et de fraise
SAVEUR	La bouche est équilibrée avec des notes d'agrumes frais en finale

**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	292	Kj	70	Kcal				
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC		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			g/l

