




DESIGNATION COMMERCIALE			LA BOITE A VINS BIB BLANC IGP D'OC (5L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			LA BOITE A VINS				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042979				
VOLUME NET EN LITRE			5,000				
% ALCOOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	5196	g	3700619346212	245	127	188	
CARTON	0,0	Kg		0	0	0	0
LIT		Kg		0	800	1200	36
PALETTE	0	Kg		1130	800	1200	144



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

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Assemblage blanc
<b>MILLESIME</b>	2023
<b>VINIFICATION</b>	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
<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>	PAYS D'OC
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Boire ce vin frais, en apéritif, avec une salade de chèvre, un risotto au parmesan ou un poisson blanc grillé
<b>T° SERVICE</b>	11-14°C
<b>COULEUR</b>	Une robe d'un jaune citron brillant
<b>ODEUR</b>	Un nez intense aux notes florales et fruitées
<b>SAVEUR</b>	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**

<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>	0	<b>Kj</b>	0	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC <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>		<b>g/l</b>



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.