



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			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Assemblage blanc
MILLESIME	2023
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	0	Kj	0	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 & 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



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F04230



The correct image must be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The correct image must be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.

DATE D'EDITION : 28-11-25

INFO GENERALE : info@gdc.be

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative