



|                         |            |                                     |                             |          |     |      |   |  |
|-------------------------|------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------|-----|------|---|--|
| DESIGNATION COMMERCIALE |            | GOIYA SHIRAZ PINOTAGE (0,75L \ 14%) |                             |          |     |      | <br><small>The current image cannot be displayed. The file may have been removed, renamed, or deleted. Verify the file path and try again.</small> |  |
| DESIGNATION LEGALE      |            | VIN ROUGE                           |                             |          |     |      |   |  |
| MARQUE                  |            | GOIYA                               |                             |          |     |      |   |  |
| ORIGINE                 |            | ZA                                  |                             |          |     |      |   |  |
| NUMERO TARIF DOUANIER   |            | 22042198                            |                             |          |     |      |   |  |
| VOLUME NET EN LITRE     |            | 0,750                               |                             |          |     |      |   |  |
| % ALCOOL                |            | 14,00                               |                             |          |     |      |   |  |
| <b>CONDITIONNEMENT</b>  |            |                                     |                             |          |     |      |   |  |
| UNITE                   | POIDS BRUT | CODE EAN                            | DIMENSION (H x l x L en mm) | QUANTITE |     |      |   |  |
| PC                      | 750        | g                                   | 6004442000684               | 308      | 70  | 70   |   |  |
| CARTON                  | 4,7        | Kg                                  | 16004442000681              | 305      | 165 | 240  | 6   |  |
| LIT                     |            | Kg                                  |                             | 305      | 800 | 1200 | 144   |  |
| PALETTE                 | 579        | Kg                                  |                             | 1540     | 800 | 1200 | 720   |  |

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

|              |   |
|--------------|---|
| INGREDIENTS  | Raisins, levure, acide tartrique, enzymes, souffre, nutriments de levure, tanins, bentonite, couleur zeneth               |
| CEPAGE       |   |
| MILLESIME    | 2022  |
| VINIFICATION | Broyé en fermentation, surpression de la pompe pendant la fermentation, vin élevé en barrique, filtré et mis en bouteille |
| DDM/DLC      | Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.                                 |
| CONSERVATION | Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur  |
| APPELATION   | GOIYA SHIRAZ PINOTAGE   |
| REMARQUES    |   |

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

|             |  |
|-------------|--|
| UTIL./PREP. | Accompagne une variété assez grande de viandes, pâtes, pizzas et fromages          |
| T° SERVICE  | légèrement refroidi  |
| COULEUR     | Rouge rubis foncé  |
| ODEUR       | Fruits rouges mûres, avec une pointe de poivre et d'épices                         |
| SAVEUR      | Rouge profondément fruité, complet et lisse avec des saveurs épiciées assez riches |

**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 |      |                          |    |   |
| SEL                 | NC |    | g |      |                          |    |   |

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

|               |    |        |                  |         |   |     |
|---------------|----|--------|------------------|---------|---|-----|
| GERMES TOTAUX | NA | Cfu/g  | ACIDITE          | 5,0-6,5 | ± | g/l |
| LEVURES       | NA | Cfu/g  | DENSITE          | NC      | ± |     |
| MOISISSURES   | NA | Cfu/g  | PH               | <3,8    | ± |     |
| BRIX          | NC | ± 1 °B | SUCRES RESIDUELS | 6,0-9,0 |   | g/l |

