



DESIGNATION COMMERCIALE		CAVAILLAN ROSE SEC 1/4 (0,25L \ 12%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN ROSE					
MARQUE		CAVAILLAN					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042180					
VOLUME NET EN LITRE		0,250					
% ALCOOL		12,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	452	g	5411353263021	200	55	55	
CARTON	5,6	Kg	3552655023738	210	177	232	12
LIT		Kg		210	800	1200	252
PALETTE	842	Kg		1641	800	1200	1764

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin de la Communauté Européenne (UE)
CEPAGE	Vin de l'Union Européenne (UE)
MILLESIME	
VINIFICATION	NC
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	LE CAVAILLAN
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A apprécier en apéritif, sur des tapas ou une anchoyade. Il peut également accompagner tout un repas tant pour des salades composées, des grillades de viande ou de poissons en barbecue, d'un risotto, d'une pizza ou d'un plat de pâtes
T° SERVICE	8 à 10°
COULEUR	Robe d'un rosé profond, ourlé de reflets framboise
ODEUR	Nez vif et intense structuré autour de notes de petits fruits rouges et des tonalités florales
SAVEUR	Belle souplesse fruitée en bouche sur les arômes tels la groseille et la framboise. La finale est longue et très fraîche sur des notes florales (roses et fleurs blanches)

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	NC	g
GLUCIDES	1,1			g	DONT SUCRES	0,28	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	NC		g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F2630B



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



The correct image should 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