




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CABERNET SAUVIGNON ANDES (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			ANDES				
ORIGINE			CL				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042194				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1156	g	4003301010125	310	70	70	
CARTON	7,1	Kg	4003301010132	315	157	230	6
LIT		Kg		315	800	1200	150
PALETTE	729	Kg		1410	800	1200	600



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Cabernet Sauvignon
<b>MILLESIME</b>	2024
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	
<b>APPELATION</b>	ANDES CABERNET SAUVIGNON
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Accompagne agréablement les viandes rouges et les fromages mûrs
<b>T° SERVICE</b>	A température ambiante
<b>COULEUR</b>	Rouge rubis
<b>ODEUR</b>	Arômes de fruits mûres
<b>SAVEUR</b>	Goût et bouquet de groseilles et de mûres

**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>	321	Kj	77	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	g
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	NC	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC	g
<b>SEL</b>	NC			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	NC	± g/l
<b>LEVURES</b>	NA	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	NC	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	Cfu/g	<b>PH</b>	NC	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>		g/l

