




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PINOT GRIS "STEPHANE BERG" (0,75L \ 13,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			STEPHANE BERG				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042111				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1196	g	3273570017908	331	74	74	
CARTON	7,4	Kg	3273575317904	336	153	231	6
LIT		Kg		336	800	1200	150
PALETTE	753	Kg		1494	800	1200	600



The information printed on this label may vary from time to time, without notice, without liability and without obligation.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Pinot gris
MILLESIME	2023
VINIFICATION	Cuve inox
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	AOC ALSACE PINOT GRIS
REMARQUES	Garde 1 à 3 ans. Vin demi-sec

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Ce vin blanc racé et élégant peut être bu seul à l'apéritif ou accompagné d'une volaille et de sa sauce crémeuse ou de veau.
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Belle robe aux reflets jaunes
ODEUR	Nez délicat rappelant des arômes de pêche, des notes de sous-bois, de melon et de fruits frais
SAVEUR	Melon et fruits frais

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		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC 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	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	10	g/l



G.D.C.



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.