




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-PINOT BLANC "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				
% ALCOOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1194	g	3273570017922	331	74	74	
CARTON	7,4	Kg	3273575317928	336	153	231	6
LIT		Kg		336	800	1200	150
PALETTE	751	Kg		1494	800	1200	600



The information cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Pinot blanc
MILLESIME	2023
VINIFICATION	Vendanges mécaniques, vinification en cuves inox thermorégulées par géothermie, élevage sur lies fines pendant 6 mois
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	Alsace AOC Pinot blanc sec
REMARQUES	Garde 1 à 3 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Ce vin se marie bien avec les volailles, les viandes blanches ou les plats à base d'œufs comme les quiches et les omelettes, les nouilles, les salades de crevettes et les fromages à pâte molle
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Robe jaune pâle
ODEUR	Ce vin blanc sec présente un bouquet frais et délicat,
SAVEUR	Notes de de pêche, de fleurs blanches, agréable, léger avec une acidité moyenne. C'est un facile à boire

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	4	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.