




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PINOT NOIR WEINGARTNER (0,75L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			WEINGARTNER				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042178				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1220	g	3273570018028	350	70	70	
CARTON	0,4	Kg	3273575318024	355	152	228	0,1666666 66666666 66
LIT		Kg		355	800	1200	150
PALETTE	1467	Kg		1570	800	1200	600



Document communiqué en vertu de la Loi sur l'accès à l'information. / Document released pursuant to the Access to Information Act.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Pinot
<b>MILLESIME</b>	2023
<b>VINIFICATION</b>	Fermentation en cuve inox
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	AOC ALSACE PINOT NOIR
<b>REMARQUES</b>	Garde 2 à 5 ans

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Il accompagne agréablement la viande froide ou grillade d'été, paella, dessert aux fruits rouges
<b>T° SERVICE</b>	8 - 12
<b>COULEUR</b>	Belle robe rubis
<b>ODEUR</b>	Bouquet à dominante de fruits rouges, de tabac blond agrémenté d'une touche de chocolat
<b>SAVEUR</b>	Arômes de fruits rouges et de cerises

**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>	0	Kj	0	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC	<b>g</b>
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



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.