



DESIGNATION COMMERCIALE		CREMANT BRUT WEINGARTNER (0,75L \ 12%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN MOUSSEUX									
MARQUE		WEINGARTNER									
ORIGINE		FR									
NUMERO TARIF DOUANIER		22041093									
VOLUME NET EN LITRE		0,750									
% ALCOOL		12,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE				
PC	1510	g	3273570016079		320	80	80				
CARTON	0,5	Kg	3273573616078		325	174	260	6			
LIT		Kg			325	800	1200	114			
PALETTE	1251	Kg			1450	800	1200	456			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisin, sulfites
CEPAGE	Pinot Blanc Auxerrois
MILLESIME	
VINIFICATION	Fermentation en cuve inox et 2ème fermentation en bouteille ; élevage 14 mois sur lattes
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 CREMANT D'ALSACE
REMARQUES	Garde 1 à 3 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	La fraîcheur de ce Crémant lui permet d'accompagner une soirée, un apéritif, des viandes blanches et un dîner complet si ce dernier est à base de poissons.
T° SERVICE	6 - 8
COULEUR	Bulles fines, élégantes et légèrement jaune pâle
ODEUR	Arômes subtiles de fleurs blanches
SAVEUR	Fraîcheur, finesse et légères notes de torréfaction

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	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES		NA		g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES		NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NA			g	PROTEINES		NA		g
SEL	NA			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

F28160



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



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