



DESIGNATION COMMERCIALE		CHARDONNAY ANDES (0,75L \ 13%)					 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Try to find the original file and upload it again.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC						
MARQUE		ANDES						
ORIGINE		CL						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042197						
VOLUME NET EN LITRE		0,750						
% ALCOOL		13,00						
CONDITIONNEMENT								
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE		
PC	1154	g	4003301016912	310	70	70		
CARTON	7,1	Kg	4003301016929	315	157	230	6	
LIT		Kg		315	800	1200	150	
PALETTE	727	Kg		1410	800	1200	600	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	ChardonNCy
MILLESIME	2025
VINIFICATION	
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	ANDES CHARDONNAY
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Servir jeune et accompagne agréablement la volaille, le poisson ou des fromages doux
T° SERVICE	10-12
COULEUR	Jaune avec des reflets verdâtres
ODEUR	Arômes d'agrumes
SAVEUR	Frais, agréable avec une légère acidité, goût et bouquet de fruits exotiques

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	306	Kj	73	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	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC		g/l

