




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHARDONNAY AUSTRALIA CARSON'S (0,75L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			CARSON'S				
ORIGINE			AU				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042197				
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	1230	g	4003301015496	300	82	82	
CARTON	7,6	Kg	4003301015502	305	175	260	6
LIT		Kg		305	800	1200	114
PALETTE	591	Kg		1370	800	1200	456



The product is not eligible for promotion. For the rules, see the promotional conditions in column 14 of the invoice.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Chardonnay
<b>MILLESIME</b>	2024
<b>VINIFICATION</b>	NC
<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>	CHARDONNAY
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Il s'accorde parfaitement avec la volaille, le porc, les plats grillés généreux et les fromages savoureux
<b>T° SERVICE</b>	10-12
<b>COULEUR</b>	Blanc
<b>ODEUR</b>	Fruité et corsé
<b>SAVEUR</b>	Frais avec de subtiles notes de melon et de fruits exotiques

**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	<b>Kj</b>	0	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NA			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NA <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	6,7			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC <b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NA			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NA <b>g</b>
<b>SEL</b>	NA			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	5,5	± <b>g/l</b>
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	NC	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	6,7	<b>g/l</b>



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.