




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-CHATEAU LA LANDE BORDEAUX (0,75L \ 12,0%)				
DESIGNATION LEGALE			CHÂTEAU LALANDE BORDEAUX 12% 75CL				
MARQUE			CHÂTEAU LALANDE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
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	1226	g	3251091505425	300	73	73	
CARTON	7,6	Kg	03251091505432	310	150	240	6
LIT		Kg		310	800	1200	150
PALETTE	771	Kg		1390	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**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	60% Cabernet Sauvignon, 35% % Merlot, 5% Malbec
<b>MILLESIME</b>	2019
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	
<b>APPELATION</b>	CHÂTEAU LALANDE BORDEAUX
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Accompagne agréablement tous types de plats notamment veau, rôti.
<b>T° SERVICE</b>	14° - 16°
<b>COULEUR</b>	Robe grenat très dense avec des légers reflets rubis sur le contour
<b>ODEUR</b>	Vin franc, fruité qui révèle des arômes de fruits rouges
<b>SAVEUR</b>	Délicate, belle pureté en coupe où il laisse une impression d'élégance et de bel équilibre

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



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.