




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHATEAU CARCANIEUX CRU BOURGEOIS (0,75L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			CHÂTEAU CARCANIEUX				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1270	g	3513620000017	305	75	75	
CARTON	7,8	Kg	3513621000016	165	245	310	6
LIT		Kg		165	800	1200	60
PALETTE	797	Kg		1800	800	1200	600



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



<b>SPECIFICATION DU PRODUIT</b>	
<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet France
<b>MILLESIME</b>	2018
<b>VINIFICATION</b>	Traditionnelle en cuvaïson longue - Elevage en cuves et barriques
<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 MEDOC CRU BOURGEOIS
<b>REMARQUES</b>	

<b>CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE</b>	
<b>UTIL./PREP.</b>	Un vin très équilibré à découvrir sur une entrecôte, un steak au poivre ou une grillade d'agneau
<b>T° SERVICE</b>	16 à 18
<b>COULEUR</b>	Rubis soutenu et intense
<b>ODEUR</b>	Légèrement épicé avec des notes de fruits rouges
<b>SAVEUR</b>	Beaucoup d'élégance et d'équilibre, des tanins soyeux et veloutés, beau vin complexe, rond et équilibré

<b>ALLERGENES / IONISATION / OGM</b>	
<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

<b>VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml</b>						
<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>		

<b>CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE &amp; PHYSICO-CHIMIQUE</b>					
<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>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	±
<b>BRIX</b>	NC	± <b>1 °B</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	NC	<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.