



DESIGNATION COMMERCIALE		CHATEAUNEUF DU PAPE LE BLASON DU PRINCE (0,75L \ 15,5%)						
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE						
MARQUE		CHAT 9 PAPE BLASON						
ORIGINE		FR						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042146						
VOLUME NET EN LITRE		0,750						
% ALCOOL		15,50						
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE				
PC	1355	g	303 80 80					
CARTON	8,3	Kg	3436965131102	310 180 260	6			
LIT		Kg		310 800 1200	126			
PALETTE	890	Kg		1700 800 1200	630			

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Grenache 90% - Mourvèdre 5% - Syrah 5%
MILLESIME	2023
VINIFICATION	Égrappage, cuvaison de 20 à 30 jours en cuve inox, remontages et délestages journaliers. Température 28 à 30°C. Elevage en cuve béton pour assouplir les tanins.
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	CHATEAUNEUF DU PAPE CONTROLEE
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	Idéal en accompagnement de viandes rouges rôties ou en sauce, cuisines épicées, gibiers et fromages
T° SERVICE	16° - 18°
COULEUR	Belle robe rouge assez profonde
ODEUR	Aromatique, marqué par des notes épicées, senteurs des garrigues
SAVEUR	La bouche est riche et ample

**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	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



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F38805



The correct image should be displayed. This file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. This 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](mailto:info@gdc.be)

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative