


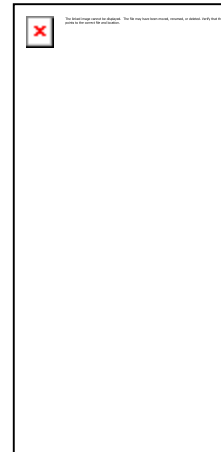


G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|---|-----------------------------|-----|------|----------|
| 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 | | | | |
| % ALCOL | | | 15,50 | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | | | QUANTITE |
| PC | 1355 | g | 3436965131003 | 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 |



Document non conforme au Règlement (UE) 2017/745 relatif aux produits de construction en acier, en aluminium, en bois, en béton, en pierre et en verre.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTS | Raisins, sulfites |
| CEPAGE | Grenache 90% - Mourvèdre 5% - Syrah 5% - |
| MILLESIME | 2023 |
| VINIFICATION | Égrappage, cuvaion 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 | ± |
| MOISSISSURES | NA | Cfu/g | PH | NC | ± |
| BRIX | NC | ± 1 °B | SUCRES RESIDUELS | NC | g/l |



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.