



DESIGNATION COMMERCIALE		R-LABORIE CARIGNAN VIEILLES VIGNES VDP (0,75L \ 12,5%)						
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE						
MARQUE		LABORIE CARIGNAN						
ORIGINE		FR						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042180						
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	1145	g	3760028336440	300	73	73		
CARTON	7,1	Kg	3760028337058	310	155	235	6	
LIT		Kg		310	800	1200	150	
PALETTE	722	Kg		1255	800	1200	600	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Languedoc
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Selon les techniques modernes. Les raisins sont égrappés et foulés. La fermentation spis température contrôlé à +/- 25° C. L'élevage en cuve avec ajout de copeaux de chênes français pour ajouter de la complexité et de la rondeur au vin
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	Carignan Sélection Vieilles Vignes
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne agréablement les viandes, les légumes rôtis ou les fromages
T° SERVICE	16 - 18°
COULEUR	Rubis rouge
ODEUR	Intense avec des notes de fruits rouges et une pointe de vanille
SAVEUR	Intense, souple et facile à boire . Les tanins sont soyeux et la finale très fruitée

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

F40730



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

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative