


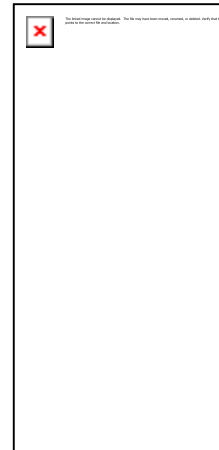


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-LABORIE CARIGNAN VIEILLES VIGNES VDP (0,75L \\\n12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			LABORIE CARIGNAN				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			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



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être généré au format PDF à l'aide d'un logiciel compatible.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Languedoc
<b>MILLESIME</b>	2022
<b>VINIFICATION</b>	Selon les techniques modernes. Les raisins sont égrappés et foulés. La fermentation sps 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
<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>	Carignan Sélection Vieilles Vignes
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

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

**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>	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.