
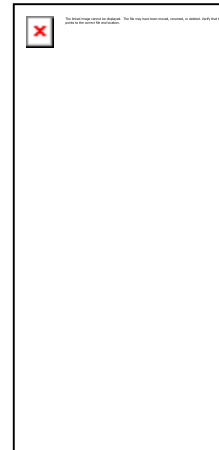




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			LES GARRAUDES SAUVIGNON IGP COTES DE GASCogne (0,75L \ 11%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			LES GARRAUDES				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042179				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			11,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1156	g	3700619354972	296	79	79	
CARTON	7,1	Kg	3700619355115	307	171	250	6
LIT		Kg		307	800	1200	126
PALETTE	764	Kg		1685	800	1200	630



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	SAUVIGNON BLANC
MILLESIME	2024
VINIFICATION	Le processus de vinification vise à préserver la fraîcheur et les arômes. Les raisins sont récoltés tôt le matin lorsque les températures sont basses. Ils subissent une macération à froid pour extraire les arômes du cépage. Le pressurage s'effectue dans
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	IGP COTES DE GASCogne
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A déguster légèrement frais, seul ou avec un risotto au fenouil, au citron et à la roquette, une salade César de poulet ou une salade de fromage de chèvre chaud
T° SERVICE	11 - 14
COULEUR	Vert citron brillant
ODEUR	Rafraîchissant et sec, il présente de beaux arômes de fleurs de citronnier, de pomme verte et de pamplemousse.
SAVEUR	Le goût est très rafraîchissant en bouche. Très facile à associer à la cuisine. Ce joli vin blanc est magnifiquement équilibré et concentré avec des agrumes cristallins sur la finale persistante

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	273	Kj	65	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	3,92	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,992	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,56	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	3,5	g/l



G.D.C.



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.