



DESIGNATION COMMERCIALE		PINEAU CHARENTES ROUGE BUISSAC (0,75L \ 17%)									
DESIGNATION LEGALE		PINEAU									
MARQUE		BUISSAC									
ORIGINE		FR									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042190									
VOLUME NET EN LITRE		0,750									
% ALCOOL		17,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE			
PC	1198	g	3257150320244		276	75	75				
CARTON	7,4	Kg	13257150320241		281	175	262	6			
LIT		Kg			281	800	1200	114			
PALETTE	717	Kg			1555	800	1200	570			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Moût (jus de raisin) et eau-de-vie de cognac
CEPAGE	Merlot 90% -Cabernet 10%
MILLESIME	
VINIFICATION	Le Pineau des Charentes est une mistelle obtenue par le mutage de jus de raisin produit sur l'aire d'appellation avec de l'eau de vie de Cognac de l'année précédente. Le jus de raisin et l'eau de vie de Cognac doivent venir de la même exploitation. Ce pin
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo).
APPELATION	PINEAU DES CHARENTES CONTROLEE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Consommation modérée, déconseillé aux femmes enceinte, contient des sulfites (allergène). Le produit peut être consommé seul, en cocktail ou en ingrédient en cuisine. Il doit être servi frais. La bouteille doit être ensuite conservée debout et au frais après son ouverture
T° SERVICE	Servir frais
COULEUR	Nez fin, suffisant, arômes de fruits rouges (groseille, framboise).
ODEUR	Nez fin, suffisant, arômes de fruits rouges (groseille, framboise).
SAVEUR	Gustatif : Attaque douce et souple. Arômes de fruits rouges Fin de bouche : Une longueur en bouche correcte laisse une note de fruité.

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	661	Kj	158	Kcal					
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES		NC		g
GLUCIDES	13			g	DONT SUCRES		NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES		0,2		g
SEL	NC			g					

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	2,5	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	1042,7	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	<4	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	>125	g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F45351



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is 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