
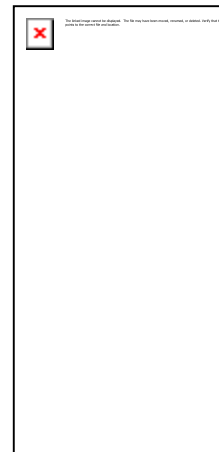




DESIGNATION COMMERCIALE			COTES DU RHONE LES CLEFS DE L'ENCLAVE BLANC (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			LES CLEFS ENCLAVE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042138				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1230	g	3179075022167	297	78	78	
CARTON	7,6	Kg	3179075022181	298	170	255	6
LIT		Kg		298	800	1200	126
PALETTE	811	Kg		1640	800	1200	630



Document communiqué en vertu de la loi n° 62-510 du 6 août 1962 sur l'accès à l'information. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la Direction du Développement est formellement interdite.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, S°2, Antartika (si nécessaire en cas d'instabilité tartrique)
CEPAGE	GreNCche blanc, Clairette, Viognier
MILLESIME	2024
VINIFICATION	Après éraflage complet, la vinification traditionnelle est entre 15 et 20 jours ponctuée par des remontages régulier. L'élevage est réalisé en cuves béton ou inox.
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	AOP COTES DU RHONE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Parfait en accompagnement de poissons, fruits de mer et salades méditerranéennes
T° SERVICE	10°C
COULEUR	Blanc
ODEUR	Robe jaune dorée au nez de fruits à chair blanche et d'agrumes
SAVEUR	Belle fraîcheur en bouche, arômes de fruit jaunes et de fleurs blanches. Finale longue et ronde aux notes de fruits exotiques et de vanille.

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	315	Kj	75	Kcal			
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	1,4			g	DONT SUCRES	1,4	g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0	g
SEL	0			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	2,94	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,9889	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,47	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	<2	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.