



G.D.C.

|                         |            |    |  |                             |     |      |  |
|-------------------------|------------|----|--|-----------------------------|-----|------|--|
| DESIGNATION COMMERCIALE |            |    | COTES DU RHONE LES CLEFS DE L'ENCLAVE ROUGE<br>(0,75L \ 14%) |                             |     |      | <div><div><div></div></div><div></div></div> |
| DESIGNATION LEGALE      |            |    | VIN ROUGE  |                             |     |      |  |
| MARQUE                  |            |    | LES CLEFS ENCLAVE  |                             |     |      |  |
| ORIGINE                 |            |    | FR   |                             |     |      |  |
| NUMERO TARIF DOUANIER   |            |    | 22042146   |                             |     |      |  |
| VOLUME NET EN LITRE     |            |    | 0,750  |                             |     |      |  |
| % ALCOL                 |            |    | 14,00  |                             |     |      |  |
| CONDITIONNEMENT         |            |    |  |                             |     |      |  |
| UNITE                   | POIDS BRUT |    | CODE EAN   | DIMENSION (H x l x L en mm) |     |      | QUANTITE                                     |
| PC                      | 1214       | g  | 3193661255364  | 297                         | 78  | 78   |  |
| CARTON                  | 7,5        | Kg | 3193666255413  | 298                         | 170 | 255  | 6  |
| LIT                     |            | Kg |  | 298                         | 800 | 1200 | 126  |
| PALETTE                 | 801        | Kg |  | 1640                        | 800 | 1200 | 630  |

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>INGREDIENTS</b>  | Raisins, sulfites   |
| <b>CEPAGE</b>       | Grenache - Syrah  |
| <b>MILLESIME</b>    | 2024  |
| <b>VINIFICATION</b> |   |
| <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>   | COTES DU RHONE AOP  |
| <b>REMARQUES</b>    |   |

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>UTIL./PREP.</b> | Parfait en accompagnement de charcuteries régionales, d'entrecôte ou de fromages affinés              |
| <b>T° SERVICE</b>  | 16 - 18°  |
| <b>COULEUR</b>     | Robe de teinte rouge avec fond velouté et pur   |
| <b>ODEUR</b>       | Nez associant fruits rouges et note d'épices  |
| <b>SAVEUR</b>      | Bouche généreuse et enrobée avec une pointe de fraîcheur qui fait ressortir les arômes méditerranéens |

**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  | Kj | 0 | <b>Kcal</b> |                                 |    |   |
| <b>GRAISSES</b>            | NC |    |   | g           | <b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b> | NC | g |
| <b>GLUCIDES</b>            | NC |    |   | g           | <b>DONT SUCRES</b>              | NC | g |
| <b>FIBRES ALIMENTAIRES</b> | NC |    |   | g           | <b>PROTEINES</b>                | NC | g |
| <b>SEL</b>                 | NC |    |   | g           |                                 |    |   |

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

|                      |    |              |                         |    |       |
|----------------------|----|--------------|-------------------------|----|-------|
| <b>GERMES TOTAUX</b> | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>ACIDITE</b>          | NC | ± g/l |
| <b>LEVURES</b>       | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>DENSITE</b>          | NC | ±     |
| <b>MOISSISSURES</b>  | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>PH</b>               | NC | ±     |
| <b>BRIX</b>          | NC | ± 1 °B       | <b>SUCRES RESIDUELS</b> | NC | 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.