




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			VDP OC CAB. SAUVIGNON LA MARIDELLE (0,25L \ 14%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			LA MARIDELLE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
VOLUME NET EN LITRE			0,250				
% ALCOL			14,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	454	g	3552657003479	200	55	55	
CARTON	5,6	Kg	3552655006144	210	177	232	12
LIT		Kg		210	800	1200	252
PALETTE	845	Kg		1620	800	1200	1764



The original image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Merlot
<b>MILLESIME</b>	
<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>	
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Accompagne agréablement les viandes rouges, du gibier et des fromages ayant du caractère.
<b>T° SERVICE</b>	16° chambré
<b>COULEUR</b>	Belle robe rubis sombre.
<b>ODEUR</b>	Nez puissant de fruits rouges.
<b>SAVEUR</b>	Epicé en bouche avec une bonne longueur.

**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>	329 KJ	79 Kcal		
<b>GRAISSES</b>	NA	g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	g
<b>GLUCIDES</b>		g	<b>DONT SUCRES</b>	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NA	g	<b>PROTEINES</b>	NA g
<b>SEL</b>	NA	g		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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