




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHILI CABERNET SAUVIGNON SANTA LUISA (0,25L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			SANTA LUISA				
ORIGINE			CL				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042196				
VOLUME NET EN LITRE			0,250				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	450	g	7804661041005	200	55	55	
CARTON	5,6	Kg	7804661044020	210	177	233	12
LIT		Kg		210	800	1200	252
PALETTE	838	Kg		1620	800	1200	1764



The product 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

INGREDIENTS	Raisins, acide métatartrique, sulfites
CEPAGE	100% Cabernet Sauvignon
MILLESIME	
VINIFICATION	NC
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	CASA SANTA LUISA
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal pour accompagner des viandes rouges, rôtis, fromages de caractère
T° SERVICE	16-18
COULEUR	Rubis foncé, aux reflets pourpres et intenses
ODEUR	Notes d'épices, de cerises, de cassis et de poivre vert
SAVEUR	Un vin rond et plaisant, persistance aromatique tout en finesse, belle structure

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	317	Kj	76	Kcal		
GRAISSES				g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0 g
GLUCIDES	0,8			g	DONT SUCRES	0,2 g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0 g
SEL	0			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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

