



DESIGNATION COMMERCIALE		BORDEAUX ROUGE DU BARRON (0,25L \ 13,5%)						 <small>The below image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Try the direct link to the file.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE							
MARQUE		DUBARRON							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042142							
VOLUME NET EN LITRE		0,250							
% ALCOOL		13,50							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE		
PC	452	g	3552657001840	200	55	55			
CARTON	5,6	Kg	3552651944310	210	177	233	12		
LIT		Kg		210	800	1200	252		
PALETTE	842	Kg		1620	800	1200	1764		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, acide métatartrique, sulfites
CEPAGE	100% Merlot
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	BORDEAUX PROTEGE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Il s'accorde parfaitement avec le veau ou des viandes rouges
T° SERVICE	16-18
COULEUR	Une robe de couleur brillante aux reflets violets pourpres
ODEUR	Un nez intense de cerise noire et de baies rouges (framboise, groseille)
SAVEUR	Une bouche veloutée et ronde, aux arômes de fruits rouges et de menthe fraîche avec des tanins suaves ; une finale ronde d'une grande longueur

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	329	Kj	79	Kcal			
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	0,5			g	DONT SUCRES	0,135	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	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F63110



The correct image should be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The correct image should be displayed. This 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