



DESIGNATION COMMERCIALE		COTES DU RHONE ROUGE CAVES DE CHAMPCLOS (0,25L / 13,5%)						
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE						
MARQUE		COTES DE RHONE						
ORIGINE		FR						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042146						
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	454	g	3120581467379	200	55	55		
CARTON	5,6	Kg	3500611124272	210	177	233	12	
LIT		Kg		210	800	1200	252	
PALETTE	845	Kg		1620	800	1200	1764	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Syrah 55% - Grenache 45%
MILLESIME	
VINIFICATION	Vendanges mécaniques la nuit afin de rentrer des raisins frais en cave. Vinification traditionnelle, macération des raisins en cuves thermo-régulées pendant une quinzaine de jours. Cuaison au cours de laquelle pigeages, remontages et délestages sont pr
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	Côtes du Rhône
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal sur toutes les viandes rouges, grillées ou en sauce, les viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de boeuf, le magret de canard ou les gibiers à poils, recettes épicées, fromages à pâtes pressées non cuites (ex. Cantal, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie, ...)
T° SERVICE	14
COULEUR	Robe rouge cerise
ODEUR	Le nez est fruité (petits fruits noirs) avec des arômes épices et floraux (coquelicot)
SAVEUR	En bouche, les notes fruitées dominent. Des arômes de plantes aromatiques apportent de la complexité (thym, romarin). Les tanins sont ronds, agréables et assurent une belle finale longue et chaleureuse

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	0	Kj	0	Kcal			
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC	g
SEL	NC			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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



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



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