
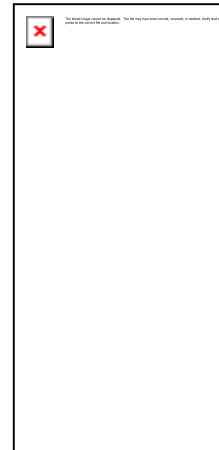




DESIGNATION COMMERCIALE			COTES DU RHONE ROUGE CAVES DE CHAMPCLOS (0,25L / 13,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			COTES DE RHONE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042146				
VOLUME NET EN LITRE			0,250				
% ALCOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE 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



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être généré au format PDF à l'aide d'un logiciel compatible.

**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. Cuvaison 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 épicés 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	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l

