



G.D.C.

|                         |            |    |  |                             |     |          |
|-------------------------|------------|----|--|-----------------------------|-----|----------|
| DESIGNATION COMMERCIALE |            |    | R-JUST BUBBLE PINOT NOIR (ROSE) (0,2L \ 12,5%) |                             |     |          |
| DESIGNATION LEGALE      |            |    |  |                             |     |          |
| MARQUE                  |            |    | BUBBLE   |                             |     |          |
| ORIGINE                 |            |    | FR   |                             |     |          |
| NUMERO TARIF DOUANIER   |            |    | 22041098                                       |                             |     |          |
| VOLUME NET EN LITRE     |            |    | 0,200  |                             |     |          |
| % ALCOOL                |            |    | 12,50  |                             |     |          |
| CONDITIONNEMENT         |            |    |  |                             |     |          |
| UNITE                   | POIDS BRUT |    | CODE EAN                                       | DIMENSION (H x l x L en mm) |     | QUANTITE |
| PC                      | 426        | g  | 3500610126284                                  | 186                         | 57  | 57       |
| CARTON                  | 2,8        | Kg | 3500611152787                                  | 215                         | 120 | 175      |
| LIT                     |            | Kg |  | 215                         | 800 | 1200     |
| PALETTE                 | 726        | Kg |  | 0                           | 800 | 1200     |

|  |
|--|
| <div><div></div><div></div><div></div></div> |
|--|

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>INGREDIENTS</b>  | Vin rosé mousseux, sulfure de dioxyde, carboxyméthylcellulose de sodium  |
| <b>CEPAGE</b>       | Pinot Noir   |
| <b>MILLESIME</b>    |  |
| <b>VINIFICATION</b> | Les raisons sont récoltés avant leur pleine maturité. Fermentation à très basse température pour préserver tous les arômes ; seconde fermentation en bouteilles et vieillissement de 9 mois sur lies |
| <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>   | JUST BUBBLE PINOT NOIR   |
| <b>REMARQUES</b>    |  |

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>UTIL./PREP.</b> | Peut être servi en apéritif ou pour accompagner des plats de poissons ou de viandes blanches |
| <b>T° SERVICE</b>  |  |
| <b>COULEUR</b>     | Un rosé radieux  |
| <b>ODEUR</b>       | Un vin complexe, parfumé et fruité   |
| <b>SAVEUR</b>      | Equilibré et fruité  |

**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>             | 294 | <b>Kj</b> | 70 | <b>Kcal</b> |                                 |   |          |
| <b>GRAISSES</b>            | 0   |           |    | <b>g</b>    | <b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b> | 0 | <b>g</b> |
| <b>GLUCIDES</b>            | 1   |           |    | <b>g</b>    | <b>DONT SUCRES</b>              | 1 | <b>g</b> |
| <b>FIBRES ALIMENTAIRES</b> | 0   |           |    | <b>g</b>    | <b>PROTEINES</b>                | 0 | <b>g</b> |
| <b>SEL</b>                 | 0   |           |    | <b>g</b>    |                                 |   |          |

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

|                      |    |              |                         |    |   |            |
|----------------------|----|--------------|-------------------------|----|---|------------|
| <b>GERMES TOTAUX</b> | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>ACIDITE</b>          | NC | ± | <b>g/l</b> |
| <b>LEVURES</b>       | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>DENSITE</b>          | NC | ± |            |
| <b>MOISSISSURES</b>  | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>PH</b>               | NC | ± |            |
| <b>BRIX</b>          | NC | ± 1 °B       | <b>SUCRES RESIDUELS</b> | 10 |   | <b>g/l</b> |



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.