



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	6				
LIT		Kg		215	800	1200	258				
PALETTE	726	Kg		0	800	1200	1548				

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin rosé mousseux, sulfure de dioxyde, carboxyméthycellulose de sodium
CEPAGE	Pinot Noir
MILLESIME	
VINIFICATION	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
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	JUST BUBBLE PINOT NOIR
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

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

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	294	Kj	70	Kcal					
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0			g
GLUCIDES	1			g	DONT SUCRES	1			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	10	g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F63800



The oldest image server has disappeared. This file may have been moved, renamed or deleted. Verify that this 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