




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			BRUT D'ARGENT CHARDONNAY (0,2L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN MOUSSEUX BLANC				
MARQUE			BRUT D'ARGENT				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22041098				
VOLUME NET EN LITRE			0,200				
% ALCOOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	430	g	3530705000199	206	55	55	
CARTON	2,8	Kg	3530706000181	214	119	176	6
LIT		Kg		214	800	1200	258
PALETTE	732	Kg		1434	800	1200	1548



The product is not eligible for the promotion. The fee may have been incorrectly assessed, or another fault may have occurred. Please contact the customer service.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Divers raisins blancs
CEPAGE	Colombard, Ugný et Chardonnay
MILLESIME	
VINIFICATION	
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	CHARDONNAY BLANC DE BLANCS
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Or pâle avec une pointe de vert et de fines bulles
ODEUR	Arôme intense de fleurs blanches et d'agrumes
SAVEUR	Assez crémeuse et onctueuse, avec des arômes persistants, pain frais, golden delicious, pain fraîchement cuit, doux, moelleux et harmonieux

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	306	Kj	73	Kcal			
GRAISSES				g	DONT ACIDES GRAS SATURES		g
GLUCIDES				g	DONT SUCRES		g
FIBRES ALIMENTAIRES				g	PROTEINES		g
SEL				g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX		Cfu/g	ACIDITE		±	g/l
LEVURES		Cfu/g	DENSITE		±	
MOISSISSURES		Cfu/g	PH		±	
BRIX		± 1 °B	SUCRES RESIDUELS			g/l

