




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			BRUT D'ARGENT PINOT NOIR (0,2L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN MOUSSEUX ROSE				
MARQUE			BRUT D'ARGENT				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22041098				
VOLUME NET EN LITRE			0,200				
% ALCOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	438	g	3500610055317	206	55	55	
CARTON	2,8	Kg	3500611065087	214	119	176	6
LIT		Kg		214	800	1200	258
PALETTE	745	Kg		1434	800	1200	1548



Les informations ci-dessus sont à compléter. Les données sont à compléter, à moins qu'elles ne soient déjà renseignées.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Pinot Noir
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Les raisins sont récoltés avant leur pleine maturité ; fermentation à très basse température pour préserver tous les arômes. Seconde fermentation en bouteilles et vieillissement pendant 9 mois
<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>	BRUT ROSE
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Peut être servi à l'apéritif, en accompagnement de poissons ou de viandes blanches
<b>T° SERVICE</b>	10
<b>COULEUR</b>	Un rosé éclatant
<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>	306	<b>Kj</b>	73	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	NA			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NA	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>				<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>		<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NA			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NA	<b>g</b>
<b>SEL</b>	NA			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



G.D.C.



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.