



DESIGNATION COMMERCIALE		BRUT D'ARGENT PINOT NOIR (0,2L \ 12%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Try to find another image for this product.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN MOUSSEUX ROSE							
MARQUE		BRUT D'ARGENT							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22041098							
VOLUME NET EN LITRE		0,200							
% ALCOOL		12,00							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
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		

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Pinot Noir
MILLESIME	
VINIFICATION	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
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	BRUT ROSE
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

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

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.

