



DESIGNATION COMMERCIALE		R-(FR-BIO-01) VDF ROUGE - LA VIE EN BIO (0,25L \ 13%)								
DESIGNATION LEGALE		LA VIE EN BIO ROUGE 15% 70CL								
MARQUE		LA VIE EN BIO								
ORIGINE		FR								
NUMERO TARIF DOUANIER		22042184								
VOLUME NET EN LITRE		0,250								
% ALCOOL		13,00								
CONDITIONNEMENT										
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE			
PC	452	g			0	0	0			
CARTON	5,6	Kg			0	0	0	12		
LIT		Kg			0	800	1200	252		
PALETTE	842	Kg			0	800	1200	1764		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	
MILLESIME	
VINIFICATION	Vendange traditionnelle sous thermorégulation en cuves en inox. Extraction par soutirage et remontage en début de fermentation alcoolique. Longue macération : 3 à 4 semaines
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	
APPELATION	Vin de France rouge – La vie en bio (FR-BIO-01)
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne agréablement les viandes rouges grillées, un risotto de champignons, des aubergines au parmesan tout comme des fromages de chèvre mûrs.
T° SERVICE	Frais vers 16-18°C.
COULEUR	Couleur rouge Ruby profonde
ODEUR	Nez harmonieux, un mariage entre fruits rouges et épices
SAVEUR	Bouche ample et souple, avec un fruité incomparable. Finale gourmande sur de fines notes épicées

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	0	Kj	0	Kcal				
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC		g
SEL	NC			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			g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F64001



The original image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. Verify that the path to the correct file and location.



The original image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. Verify that the path to 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