




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-(FR-BIO-01) VDF ROSE - LA VIE EN BIO (0,25L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			LA VIE EN BIO ROSE 15% 18,7CL				
MARQUE			LA VIE EN BIO				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042184				
VOLUME NET EN LITRE			0,250				
% ALCOOL			12,50				
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



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	
MILLESIME	
VINIFICATION	Ce vin est un rosé de saignée, ce qui signifie que les raisins entiers sont d'abord mis à macérer en cuve, puis le jus est séparé de la pulpe et mis de côté dans des cuves en inox. Après débouillage statique à froid, la fermentation alcoolique se déroule d
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	
APPELATION	Vin de France rosé – La vie en bio (FR-BIO-01)
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Servir à l'apéritif et avec des entrées. Compagnon idéal tout au long d'un repas y compris une salade de fruits frais. Un vin de fête parfait autour d'un barbecue ou lors d'un pique-nique.
T° SERVICE	Servir à 8 – 10°C.
COULEUR	Rosé d'un éclat remarquable, aux reflets violets profonds
ODEUR	Nez vif et intense, développe des arômes typiques de petits fruits rouges et rehaussés de notes florales
SAVEUR	Bouche fraîche et vive avec des arômes de fruits et des notes élégantes de pivoines

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
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC
SEL	NC			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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



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.