



DESIGNATION COMMERCIALE		R-(FR-BIO-01) VDF ROSE - LA VIE EN BIO (0,25L \ 12,5%)				 <small>The scanned image is not original. The file has been scanned, recorded, or printed. Do not use this file for any other purpose.</small>		
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		
LIT		Kg		0	800	1200		
PALETTE	842	Kg		0	800	1200		
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 débourbage 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	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		



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.



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.