



DESIGNATION COMMERCIALE		R-GOIYA CHARDONNAY SAUVIGNON (0,75L \ 12%)						 <small>The brand image cannot be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. See the file's history for more details.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC							
MARQUE		GOIYA							
ORIGINE		ZA							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042195							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		12,00							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE		
PC	1226	g	6004442000561	295	80	80			
CARTON	7,6	Kg	16004442000568	300	170	250	6		
LIT		Kg		300	800	1200	144		
PALETTE	922	Kg		1650	800	1200	720		

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, levure, acide tartrique, enzymes, souffre
CEPAGE	Chardonnay - Sauvignon
MILLESIME	2023
VINIFICATION	Levure sélectionnée ajoutée au jus de raisin, affiné avec de la bentonite avant d'ajouter du carboxyméthylcelluloses (CMC)
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	GOIYA CHARDONNAY SAUVIGNON
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	Accompagne une variété assez grande de viandes, pâtes, pizzas et fromages
T° SERVICE	16
COULEUR	Fruité et sec
ODEUR	Paille très claire
SAVEUR	Citron vert provenant du Chardonnay, une saveur d'agrumes et de figue verte provenant du Sauvignon

**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	6,38	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,99555	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,60	±
BRIX	23,5	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	6,83	g/l



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F91011



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



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

DATE D'EDITION : 28-11-25

INFO GENERALE : [info@gdc.be](mailto:info@gdc.be)

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative