




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			(FR-BIO-01) CH. TOUR CALON MONTAGNE SAINT-EMILION (0,75L \ 13,5%)				
DESIGNATION LEGALE			CHATEAU TOUR CALON MONTAGNE-SAINT-EMILION 13,5% 75CL				
MARQUE			CHÂTEAU TOUR CALON				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1240	g		305	80	80	
CARTON	7,6	Kg	15411353310111	80	310	470	6
LIT		Kg		80	800	1200	60
PALETTE	779	Kg		2120	800	1200	600



<

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Merlot 83%, Cabernet 17%
<b>MILLESIME</b>	2016
<b>VINIFICATION</b>	Très traditionnelle avec d'assez longues macérations (+/- 36 semaines). Un élevage en barrique de durée variable selon les années
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	CHATEAU TOUR CALON MONTAGNE-SAINT-EMILION - BIO
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Servir avec des gratins, des viandes blanches et rouges mais également des fromages corsés
<b>T° SERVICE</b>	
<b>COULEUR</b>	Rubis foncé
<b>ODEUR</b>	Complexe, touches de fruits confits et de vanille
<b>SAVEUR</b>	Rond et souple en bouche très équilibré avec un arrière-goût prononcé

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	0	Kj	0	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC	<b>g</b>
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



G.D.C.



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.