



DESIGNATION COMMERCIALE		CHATEAU LAFITTE HERITAGE CUVEE BEEF BAR (0,75L \ 14,5%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE					
MARQUE		CHÂTEAU LAFITTE					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042142					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		14,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE			
PC	1315	g	302	75	75		
CARTON	8,1	Kg	3490441675184	165	245	309	
LIT		Kg		165	800	1200	
PALETTE	824	Kg		1800	800	1200	
SPECIFICATION DU PRODUIT							
INGREDIENTS	Raisins						
CEPAGE	50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot						
MILLESIME	2019						
VINIFICATION	Fermentation alcoolique et malolactique en barriques bordelaises						
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	AOC COTES DE BORDEAUX ROUGE						
REMARQUES							
CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE							
UTIL./PREP.	Accompagne les viandes rouges, rôties ou grillées, volailles et fromages						
T° SERVICE	Servir à température ambiante						
COULEUR	Très belle robe brillante et rubis						
ODEUR	Grande complexité aromatique mêlant des arômes de fruits aux notes épicées et grillées						
SAVEUR	Equilibré et harmonieux, plein de volume, gras, très belle finale souple et longue						
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	NC	g/l	



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

FL2213



The oldest image version is displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The oldest image version is displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. Verify that the path is 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