


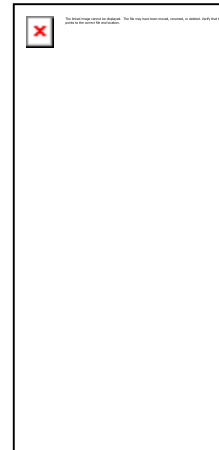


G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|---|-----------------------------|-----|------|----------|
| 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 | 6 |
| LIT | | Kg | | 165 | 800 | 1200 | 60 |
| PALETTE | 824 | Kg | | 1800 | 800 | 1200 | 600 |



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être généré au format PDF à l'aide d'un logiciel compatible.

**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 |
| 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 | NC | g/l |

