




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CH. LAFITTE COTES DE BORDEAUX (0,75L \ 14,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			CHÂTEAU LAFITTE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			14,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1287	g	3490440075220	302	75	75	
CARTON	7,9	Kg	3490440675222	165	245	309	6
LIT		Kg		165	800	1200	60
PALETTE	807	Kg		1800	800	1200	660



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon
MILLESIME	2022
VINIFICATION	A maturité optimum, les raisins sont ramassés, foulés et éraflés, la vinification démarre : fermentation alcoolique en cuv inox - macération d'une durée de 4 à 5 semaines - fermentation malolactique - l'élevage se déroule pour une durée de 12 à 24 mois.
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	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l

