




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHATEAU DU MOULIN BORDEAUX ROUGE (0,75L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			CHÂTEAU DU MOULIN				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1170	g	3429672143506	295	70	70	
CARTON	7,2	Kg	3429672143490	310	160	240	6
LIT		Kg		310	800	1200	150
PALETTE	737	Kg		1390	800	1200	600



The product cannot be imported into the destination. This may be due to incorrect customs information, a missing label, or a missing document.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Merlot Cabernet Sauvignon
MILLESIME	2024
VINIFICATION	Traditionnelle en cuve Inox thermo-régulée
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	BORDEAUX AOC
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne parfaitement des viandes rouges grillées, boulettes de viande, gratins de légumes, fromages moyennement relevés
T° SERVICE	16 - 18
COULEUR	Jolie robe cerise
ODEUR	Révèle des arômes de bois et de roses
SAVEUR	Rond et bien équilibré avec une structure souple et une finale élégante

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	340	Kj	81	Kcal			
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0,1	g
GLUCIDES	0,1			g	DONT SUCRES	0,1	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC	g
SEL	NC			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	2,7	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,992	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,5	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	< 2,00	g/l



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.