



DESIGNATION COMMERCIALE		CHATEAU DU MOULIN BORDEAUX ROUGE (0,75L \ 12%)						 <small>The brand image cannot be displayed. The file may have been removed, renamed, or deleted. Verify the file exists and has the correct extension.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE							
MARQUE		CHÂTEAU DU MOULIN							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042142							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		12,00							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
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		

**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	DONT ACIDES GRAS SATURES	0,1	g
GRAISSES	NC			g	DONT SUCRES	0,1	g
GLUCIDES	0,1			g	PROTEINES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	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	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,5	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	< 2,00	g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.