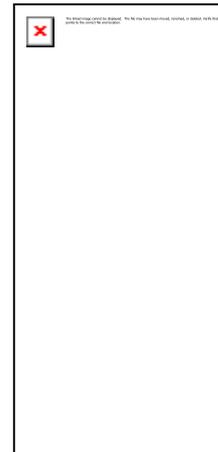




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE		CHATEAU LA BORIE CUVÉE PATRIMOINE 6 BT CAISSE BOIS (4,5L \ 14%)					
DESIGNATION LEGALE		CHATEAU LA BORIE CUVÉE PATRIMOINE 6 BT CAISSE BOIS 14% 4,5L					
MARQUE		BORDEAUX AOP					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042142					
VOLUME NET EN LITRE		4,500					
% ALCOOL		14,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x L en mm)			QUANTITE
PC	6500	g		330	265	178	
CARTON	6,7	Kg		0	0	0	1
LIT		Kg		0	800	1200	10
PALETTE	551	Kg		1500	800	1200	80



SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon + 5% Malbec
MILLESIME	2020
VINIFICATION	Traditionnelle
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	
APPELLATION	CHATEAU LA BORIE CUVÉE PATRIMOINE 6 BT CAISSE BOIS (4,5L \ 14%)
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
T° SERVICE	16-18°
COULEUR	Belle robe rubis soutenue, dense et jeune
ODEUR	Frais et élégant, arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs
SAVEUR	Fruitée et équilibrée, légèrement épicée et possède une fine structure tannique. Elle se termine par un très beau retour sur le fruit légèrement vanillé

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	347	Kj	82	Kcal		
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0 g
GLUCIDES	0,44			g	DONT SUCRES	0,44 g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0 g
SEL	0			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	3,07	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,99	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,48	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	0,44	g/l



G.D.C.

