




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHATEAU BOUTEILLEY (0,75L \ 14%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			CHÂTEAU BOUTEILLEY				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			14,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1262	g	3366406030605	295	70	70	
CARTON	7,8	Kg	3366406100575	152	242	305	6
LIT		Kg		152	800	1200	150
PALETTE	792	Kg		810	800	1200	600



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**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Merlot 70% - Cabernet Franc 18% - Cabernet Sauvignon 12%
<b>MILLESIME</b>	2020
<b>VINIFICATION</b>	Classique bordelaise marc immergé
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	COTES DE BORDEAUX PROTEGEE
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Peut accompagner tous les plats : ballots de Cochonnailles, gratins, viandes rouges et blanches grillées ou en sauce (pavé de bœuf, sauce au vin, poularde à la crème), ainsi que tous vos fromages même les plus corsés
<b>T° SERVICE</b>	18
<b>COULEUR</b>	Rouge profond, limpide, brillant
<b>ODEUR</b>	Nez de fruits rouges, mûres, amande grillée
<b>SAVEUR</b>	Belle structure, gourmande et soyeuse, notes épicées en fin de bouche

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	0	<b>Kj</b>	0	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC <b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC <b>g</b>
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	NC	± <b>g/l</b>
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	NC	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	NC	<b>g/l</b>



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.