



DESIGNATION COMMERCIALE		MAGNUM CHATEAU BOUTEILLEY (1,5L \ 14%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Try to find the original file and upload it again.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE							
MARQUE		CHÂTEAU BOUTEILLEY							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042142							
VOLUME NET EN LITRE		1,500							
% ALCOOL		14,00							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	2453	g	3366405030569	360	100	100			
CARTON	14,9	Kg	3366407101205	370	210	310	6		
LIT		Kg		370	800	1200	72		
PALETTE	731	Kg		1630	800	1200	288		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Merlot 70% - Cabernet Franc 18% - Cabernet Sauvignon 12%
MILLESIME	2020
VINIFICATION	Classique bordelaise marc immergé
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	
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

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

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	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	
GRAISSES	NC		g		DONT SUCRES	NC	g
GLUCIDES	NC		g		PROTEINES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC		g			NC	g
SEL	NC		g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	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.