




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MAGNUM CHATEAU BOUTEILLEY (1,5L \ 14%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			CHÂTEAU BOUTEILLEY				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
VOLUME NET EN LITRE			1,500				
% ALCOL			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



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

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 : 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
T° SERVICE	18
COULEUR	Rouge profond, limpide, brillant
ODEUR	Nez de fruits rouges, mûres, amande grillée
SAVEUR	Belle structure, gourmande et soyeuse, notes épicées 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		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC g
SEL	NC			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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