



DESIGNATION COMMERCIALE		CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE (0,2L \ 11,5%)					
DESIGNATION LEGALE		CAVA BRUT					
MARQUE		CAVA JAUME					
ORIGINE		ES					
NUMERO TARIF DOUANIER		22041013					
VOLUME NET EN LITRE		0,200					
% ALCOOL		11,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE	
PC	482	g	8411277205029	208	60	60	
CARTON	11,8	Kg	8411277205111	215	259	390	24
LIT		Kg		215	800	1200	216
PALETTE	756	Kg		1870	800	1200	1728

SPECIFICATION DU PRODUIT							
INGREDIENTS	Raisins						
CEPAGE	Jaume Serra produit ce Jaume Serra Brut, un vin effervescent de l'appellation Cava avec des grappes sélectionnées de xarel-lo et chardonnay.						
MILLESIME							
VINIFICATION	Le cava Jaume Serra Brut Nature est fait avec les meilleurs vins blancs de cépages qui sont Macabeo, Parellada et Xarel-lo. Avant la fermentation, ajouter la levure et le sucre. La fermentation dans la bouteille se produit de manière traditionnelle à une température de 15 à 18°C.						
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.						
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur.						
APPELATION	CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE						
REMARQUES							
CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE							
UTIL./PREP.	A servir comme apéritif. Accompagne agréablement le saumon fumé et le caviar.						
T° SERVICE	Frais vers 8-10°C.						
COULEUR	Couleur jaune paille très clair. Petites bulles persistantes.						
ODEUR	Belle intensité, nez toasté avec des touches de pommes vertes et d'agrumes.						
SAVEUR	Belle structure en bouche, rond, expressif et agréable à boire. L'arrière-goût est frais et persistant.						
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	271	Kj	65	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC
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



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

FL3104



The correct image cannot 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 cannot be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.

DATE D'EDITION : 28-11-25

INFO GENERALE : [info@gdc.be](mailto:info@gdc.be)

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative