



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE		R-MAITRE SOMMELIER CHARDONNAY (0,75L \ 13%)					
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE		MAITRE SOMMELIER					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042179					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		13,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN		DIMENSION (H x L x l en mm)			QUANTITE
PC	1226 g	3298020231123		296	87	87	
CARTON	7,6 Kg	13298020231120		297	179	269	6
LIT				297	800	1200	85
PALETTE	657 Kg			1700	800	1200	510

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	ChardonNCy
MILLESIME	2020
VINIFICATION	"Après la sélection des parcelles, les raisins sont vendangés de nuit afin de garder la nervosité du cépage. Extraction des jus à l'abri de l'air et à basse température et débouillage à froid. Vinification sur jus clairs à basse température de façon à obt
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	IGP Oc Chardonnay
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal sur vos viandes blanches et poissons.
T° SERVICE	8
COULEUR	Robe dorée à reflets verts.
ODEUR	Nez marqué par des arômes de fleurs blanches et des notes de fruits blanc (pêche, poire).
SAVEUR	Fruité, combiné à une sensation de gras qui lui confère une belle longueur.

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	415	Kj	99	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	0,25 g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC g
SEL	NC			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	6	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,9903	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,4	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS		g/l



G.D.C.

