




G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|---|-----------------------------|-----|------|---|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | | R-MAITRE SOMMELIER CHARDONNAY (0,75L \ 13%) | | | | <div><div>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.</div></div> |
| 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 | | Kg | | 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 débourage 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 | g |
| GLUCIDES | NC | | | g | DONT SUCRES | g |
| FIBRES ALIMENTAIRES | NC | | | g | PROTEINES | 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 |



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.