



DESIGNATION COMMERCIALE		MAITRE VITICULTEUR ROUGE IGP Oc (0,187L \ 13,5%)						 <small>The scanned image is not original. The file has been scanned, recorded, or printed. Do not use this file for any other purpose.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE							
MARQUE		MAITRES VITICULTEURS							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042180							
VOLUME NET EN LITRE		0,187							
% ALCOOL		13,50							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	349	g	5411353739106	185	50	50			
CARTON	8,6	Kg	15411353739103	195	205	305	24		
LIT		Kg		195	800	1200	288		
PALETTE	838	Kg		1710	800	1200	2304		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, conservateurs: sulfites
CEPAGE	Merlot
MILLESIME	
VINIFICATION	Traditionnelle, cuvaison moyenne, phase liquide à basse température
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	Pays d'Oc IGP
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne agréablement les grillades, les plateaux de charcuterie et de fromages.
T° SERVICE	14 - 16
COULEUR	Sombre robe grenat
ODEUR	Fruité et intense mêlé à des notes épicées (thym, poivre) ainsi que des notes vanillées
SAVEUR	La bouche est bien équilibrée avec des tanins soyeux

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	340	Kj	81	Kcal			
GRAISSES	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA	g
GLUCIDES	NA			g	DONT SUCRES	NA	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NA			g	PROTEINES	NA	g
SEL	NA			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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

