




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MAITRE VITICULTEUR ROUGE IGP Oc (0,187L \ 13,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			MAITRES VITICULTEURS				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
VOLUME NET EN LITRE			0,187				
% ALCOL			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



The original content is protected. This file has been generated, reviewed, or edited with the help of AI.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, conservateurs: sulfites
<b>CEPAGE</b>	Merlot
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Traditionnelle, cuvaïson moyenne, phase liquide à basse température
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	Pays d'Oc IGP
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

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

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	340	<b>Kj</b>	81	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NA			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NA g
<b>GLUCIDES</b>	NA			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NA g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NA			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NA g
<b>SEL</b>	NA			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	NA	± g/l
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	NA	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NA	±
<b>BRIX</b>	NA	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	NA	g/l

