


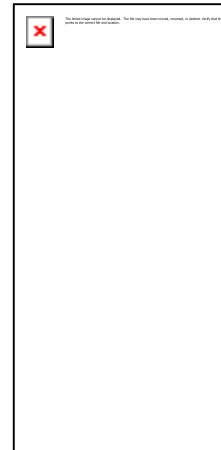


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MAITRES VITICULTEURS CARTE NOIRE Horeca (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			MAITRES VITICULTEURS				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1218	g	3298020590046	312	71	71	
CARTON	7,5	Kg	3298029326844	320	152	227	6
LIT		Kg		320	800	1200	150
PALETTE	766	Kg		1430	800	1200	600



Document communiqué en vertu de la Loi sur l'accès à l'information. The document was released pursuant to the Access to Information Act.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	85% Marselan - 10% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon
MILLESIME	
VINIFICATION	Traditionnelle, cuvaïson 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 fromage et de charcuterie
T° SERVICE	18
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	328	Kj	78	Kcal			
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	3			g	DONT SUCRES	3	g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0	g
SEL	0			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	0	Cfu/g	ACIDITE	5	± g/l
LEVURES	0	Cfu/g	DENSITE	0,9917	±
MOISSISSURES	0	Cfu/g	PH	3,4	±
BRIX	0	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	2,5	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.