



DESIGNATION COMMERCIALE		CHATEAU POUYANNE GRAVES ROUGE (0,75L \ 13%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE									
MARQUE		CHÂTEAU POUYANNE									
ORIGINE		FR									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042142									
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	1268	g	3494792014111		320	74	74				
CARTON	7,8	Kg	3494792014166		160	305	241	6			
LIT		Kg			160	800	1200	72			
PALETTE	858	Kg			1590	800	1200	648			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Merlot 65% - Cabernet Sauvignon 35%
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Vinifications naturelles en cuve en inox thermorégulées. Ce vin subira un élevage de 12 mois avant sa mise en bouteille
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	CHÂTEAU POUYANNE GRAVES ROUGE
REMARQUES	Temps de garde 10 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne agréablement les viandes rouges et les fromages
T° SERVICE	18
COULEUR	Belle couleur rouge rubis
ODEUR	Arômes de fruits cuits – élégance et chaleur
SAVEUR	Structuré tout en étant rond en bouche, beaucoup de souplesse et de finesse aromatiques. Peut-être dégusté jeune. Au cours de son vieillissement, son bouquet évolue avec harmonie.

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

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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



The correct image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The correct image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.