




G.D.C.

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



The information cannot be obtained. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

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

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

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

**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>	0	<b>Kj</b>	0	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC <b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC <b>g</b>
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



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.