
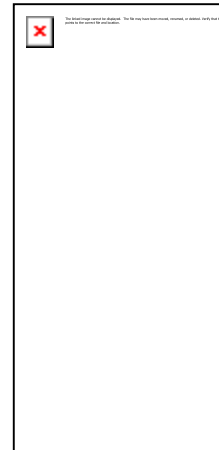




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHARTREUSE AOC COTES DU RHONE ROUGE (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE			CHARTREUSE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042146				
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	1162	g	3524366811195	0	0	0	
CARTON	7,2	Kg	3701086308468	0	0	0	6
LIT		Kg		0	800	1200	114
PALETTE	696	Kg		0	800	1200	570



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	GreNCche 70% - Syrah 30%
<b>MILLESIME</b>	2020
<b>VINIFICATION</b>	Sélection parcellaire au vignoble - maturité optimale - raisins égrappés et foulés - longue macération en cuves inox avec contrôle de la température (1 mois environ) - extraction ménagée de la couleur et de la structure
<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>	Côtes du Rhône AOP
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Sera le compagnon idéal de vos charcuteries de montagne, grillades et fromages de caractère.
<b>T° SERVICE</b>	Servir légèrement frais
<b>COULEUR</b>	Rouge rubis limpide
<b>ODEUR</b>	un nez subtil qui exhale des arômes de fruits rouges et d'épices douces
<b>SAVEUR</b>	Velouté, fraîcheur et finesse en bouche aux tanins harmonieux où dominent des notes fumées

**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	Kj	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	± g/l
<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>	NC	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.