



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	6	
LIT		Kg		0	800	1200	
PALETTE	696	Kg		0	800	1200	
PALETTE				570			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	GreNCche 70% - Syrah 30%
MILLESIME	2020
VINIFICATION	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
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	Côtes du Rhône AOP
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

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

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		
GRAISSES	NC		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC		g	PROTEINES	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	NC	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.