



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

Technical specifications

F00L33

G.D.C.

COMMERCIAL NAME							
LEGALE NAME							
BRAND			POL DE RENIER				
ORIGIN			FR				
CUSTOM TARIFF NUMBER			22041098				
NET VOLUME IN LITERS			0,750				
% ALCOHOL			11,00				
PACKAGING							
UNIT	GROSS WEIGHT		EAN CODE	DIMENSIONS (HxLxW in mm)			QUANTITY
PC	1319	g	3438931007602	315	83	83	
CARTON	8,1	Kg	13438931007609	322	172	258	6
LAYER		Kg		322	800	1200	126
PALLET	697	Kg		1438	800	1200	504



PRODUCT SPECIFICATION	
INGREDIENTS	European white wine
GRAPE VARIETY	NC
VINTAGE	
WINEMAKING	
DDM/DLC	2 years from the production date (see indication on the bottle)
STORAGE	Closed package, away from light, heat, in a dry and ventilated place.
APPELATION	
NOTES	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
USE./PREP.	
T° SERVICE	8°
COLOR	straw yellow
ODOR	Lime blossom aroma and fine nose
FLAVOR	

ALLERGENS / IONIZATION / GMO	
ALLERGENS	This product contains the following allergen(s) : Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
GMO	According to Regulations EC 1829 & 1830/2003: This product does not require any labeling related to GMOs in the final product.
IONIZATION	Raw material(s) not subjected to ionization. Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC of 22 February 1999 relating to foodstuffs and food ingredients treated with ionizing radiation.

NUTRITIONAL VALUE PER 100 ml					
ENERGY	329	Kj	79	Kcal	
FAT	NC			g	SATURATED FATTY ACIDS
CARBOHYDRATES	NC			g	SUGARS
DIETARY FIBERS	NC			g	PROTEINS
SALT	NC			g	

MICROBIOLOGICAL & PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS					
TOTAL BACTERIA COUNT	NA	Cfu/g	ACIDITY	NC	± g/l
YEAST	NA	Cfu/g	DENSITY	NC	±
MOLDS	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	RESIDUAL SUGARS	NC	g/l

DATE OF PUBLICATION 28-11-25	GENERAL INFORMATION : info@gdc.be	PHONE : +32 71 28 11 70
The figures and data in this document are indicative		



Pol de Renier
BLANC DE BLANCS
DEMI SEC

Une sélection des meilleurs cépages confère à ce vin mousseux, de belles notes fruitées et fleuries. En apéritif, en accompagnement d'un dessert chocolaté, ou d'une belle tarte aux fruits, nos bulles sont là !
A déguster frais mais non glacé.

Een selectie van de beste druivensoorten geven deze mousserende wijn zijn mooie fruitige en florale tonen. Als aperitief, of bij een chocoladedessert of een heerlijke fruittaart, onze bubbels zijn er! Geniet gekoeld, maar niet ijskoud.

PRODUIT EN FRANCE
GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK - HERGESTELT IN FRANKREICH

Vin mousseux - Mousserende wijn - Schaumwein

11% VOL.
750 ML



Elaboré par/geproduceerd door/ hergestelt von :
Compagnie Française des Grands Vins
77220 TOURNAN EN BRIE - FRANCE
Distribué par / verdeeld door / vertrieben von :
G.D.C. - Rue des Verreries 44A
6040 JUMET - BELGIQUE

100 ml : E = 329 kJ / 79 kcal

CONTIENT DES/CONTAINS: SULFITES
ENTHÄLT SULFITE - BEVAT SULFIETEN

