




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MOUSSEUX POL DE RENIER BRUT (0,75L \ 11%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN MOIUSSEUX				
MARQUE			POL DE RENIER				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22041098				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			11,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1322	g	3438931007596	315	83	83	
CARTON	8,1	Kg	13438931007593	322	172	258	6
LIT		Kg		322	800	1200	126
PALETTE	699	Kg		1438	800	1200	504



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Vin blanc européen
<b>CEPAGE</b>	NC
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Méthode Charmat - fermentation de vin blanc européen en cuve close
<b>DDM/DLC</b>	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	Mousseux Pol de Renier
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A servir comme apéritif ou en accord avec de la viande blanche, du saucisson sec
<b>T° SERVICE</b>	8°
<b>COULEUR</b>	Jaune paille
<b>ODEUR</b>	Arôme de fleur de tilleul et nez fin
<b>SAVEUR</b>	Bouche harmonieuse avec une bulle légère et un bel équilibre

**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>	NC	<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.