



G.D.C.

<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		RESERVE STE MARIE AOP SAINT CHINIAN (0,75L \ 13,5,%)					
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		VIN ROUGE					
<b>MARQUE</b>		RESERVE STE MARIE					
<b>ORIGINE</b>		FR					
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042147					
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750					
<b>% ALCOOL</b>		13,50					
<b>CONDITIONNEMENT</b>							
<b>UNITE</b>	<b>POIDS BRUT</b>	<b>CODE EAN</b>	<b>DIMENSION (H x L x l en mm)</b>			<b>QUANTITE</b>	
PC	1216 g	3298020942685	305	73	73		
CARTON	7,5 Kg	3298029942686	309	159	236	6	
LIT	Kg		309	800	1200	150	
PALETTE	765 Kg		1386	800	1200	600	



<b>SPECIFICATION DU PRODUIT</b>	
<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Grenache - Syrah
<b>MILLESIME</b>	2023
<b>VINIFICATION</b>	Traditionnelle, élevage 6 mois en cuve
<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>	AOP SAINT-CHINIAN
<b>REMARQUES</b>	

<b>CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE</b>	
<b>UTIL./PREP.</b>	A déguster sur des brochettes de viande, canard à l'orange, carré d'agneau et fromages
<b>T° SERVICE</b>	16
<b>COULEUR</b>	Robe rouge cerise profond aux reflets violine et brillants
<b>ODEUR</b>	Fruits rouges, cacao, épices douces
<b>SAVEUR</b>	Bouche fruitée, puissante, réglisse, menthe poivrée

<b>ALLERGENES / IONISATION / OGM</b>	
<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

<b>VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml</b>					
<b>ENERGIE</b>	439	<b>Kj</b>	105	<b>Kcal</b>	
<b>GRAISSES</b>	0			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b> 0 <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	2			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b> 2 <b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b> 0 <b>g</b>
<b>SEL</b>	0			<b>g</b>	

<b>CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE &amp; PHYSICO-CHIMIQUE</b>					
<b>GERMES TOTAUX</b>	0		<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	4,6 ± g/l
<b>LEVURES</b>	0		<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	0,9942 ±
<b>MOISSISSURES</b>	0		<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,7 ±
<b>BRIX</b>	0		± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	2 g/l

DATE D'EDITION : 28-11-25	INFO GENERALE : info@gdc.be	TEL : +32 71 28 11 70
Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative		



G.D.C.

