


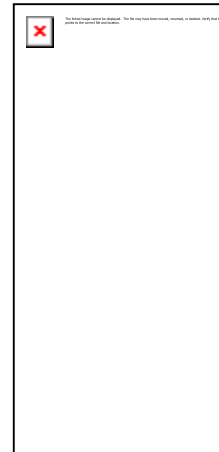


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			(FR-BIO-01) MAS PAILLET CHARDONNAY VIOGNIER (0,75L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC BIO				
MARQUE			MAS PAILLET				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042179				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1346	g	3352260113608	303	73	73	
CARTON	8,3	Kg	3352260113615	307	180	259	6
LIT		Kg		307	800	1200	114
PALETTE	801	Kg		0	800	1200	570



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être généré au format PDF à l'aide d'un logiciel compatible.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Chardonnay Viognier
<b>MILLESIME</b>	2024
<b>VINIFICATION</b>	
<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>	Mas Paillet Chardonnay Viognier Blanc (FR-BIO-01)
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Idéal sur les viandes, blanches, poissons et crustacés.
<b>T° SERVICE</b>	Servir entre 8 et 10°C
<b>COULEUR</b>	L'assemblage offre un vin à la robe jaune brillant.
<b>ODEUR</b>	Le nez est très aromatique avec des notes florales délicates.
<b>SAVEUR</b>	La bouche est ample, ronde et suave.

**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>	306	<b>Kj</b>	73	<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>±</b>
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	<b>±</b>
<b>BRIX</b>	NC	<b>± 1 °B</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	0,2	<b>g/l</b>



G.D.C.

