



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						
% ALCOOL		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	

SPECIFICATION DU PRODUIT

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

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

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

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	306	Kj	73	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	0,2	g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.

