


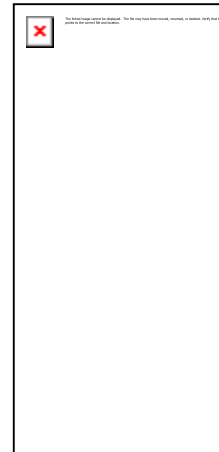


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			LES GARRAUDES CARIGNAN VIEILLES VIGNES IGP PAYS D'HERAULT (0,75L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			LES GARRAUDES				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
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	1156	g	3700619354965	296	79	79	
CARTON	7,1	Kg	3700619355122	307	171	250	6
LIT		Kg		307	800	1200	126
PALETTE	764	Kg		1685	800	1200	630



</

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	CARIGNAN
<b>MILLESIME</b>	2024
<b>VINIFICATION</b>	Une fois les raisins récoltés, ils sont entièrement éraflés. Une partie de la récolte est alors soumise à une macération à chaud pendant 10 heures afin d'extraire la couleur, les tanins et les arômes fruités. Cette macération est suivie d'un pressurage do
<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>	IGP PAYS D'HERAULT
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A déguster avec des légumes grillés, un minestrone, des viandes fumées ou des spaghettis à la bolognaise
<b>T° SERVICE</b>	14 - 16
<b>COULEUR</b>	La robe est d'une couleur rubis brillante
<b>ODEUR</b>	Au nez une abondance de fruits rouges, canneberge et framboise séchées, vanille et épices de boulangerie
<b>SAVEUR</b>	La bouche est fraîche et vibrante avec des tanins souples et mûrs. Ce Carignan est d'une belle texture qui se termine sur une longueur fruitée

**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>	317	Kj	76	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	g
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	NC	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC	g
<b>SEL</b>	NC			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	2,9	± g/l
<b>LEVURES</b>	NA	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	0,994	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	Cfu/g	<b>PH</b>	3,63	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	9,6	g/l



G.D.C.



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.