
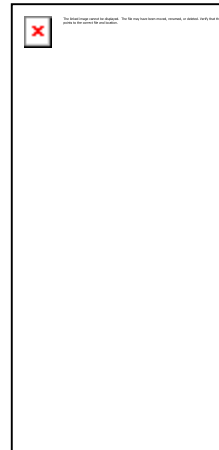




DESIGNATION COMMERCIALE			VAUDEVILLE CARIGNAN VIEILLES VIGNES IGP (0,75L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			VAUDEVILLE CARIGNAN				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1148	g	3700619355542	296	79	79	
CARTON	7,1	Kg	3700619355559	307	171	250	6
LIT		Kg		307	800	1200	105
PALETTE	759	Kg		1992	800	1200	630



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Carignan
MILLESIME	2024
VINIFICATION	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
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	CARIGNAN VIEILLES VIGNES
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

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

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	317	Kj	76	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	2,9	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,994	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,63	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	9,6	g/l



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.