



DESIGNATION COMMERCIALE		COTES DU RHONE DOMAINE VAUCROZE (0,75L \ 15%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE									
MARQUE		DOMAINE VAUCROZE									
ORIGINE		FR									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042146									
VOLUME NET EN LITRE		0,750									
% ALCOOL		15,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE			
PC	1150	g	3436963101008		300	80	80				
CARTON	7,1	Kg	3436960772294		305	165	248	6			
LIT		Kg			305	800	1200	126			
PALETTE	761	Kg			1700	800	1200	630			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Grenache 70% - Carignan 10% - Marselan 10% - Mourvèdre 10%
MILLESIME	2023
VINIFICATION	Egrappage, cuvaison en cuve inox de 15 à 20 jours, délestages et remontages journaliers. Température de fermentation 28 à 30° C. Elevage en cuve béton. Fermentatietemperatuur 28 tot 30°C. Opvoeding in betonnen kuipen.
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	COTES DU RHONE AOP
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal pour une cuisine méditerranéenne même épiceée, des plats en sauce, du gibier et une viande rouge en ragoût
T° SERVICE	14 - 16
COULEUR	Rouge très profond
ODEUR	Le grenache apporte la puissance.
SAVEUR	La bouche est agréable et ronde. Ce vin supporte une garde de 5 à 10 ans

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	0	Kj	0	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	NC	g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F46300



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.

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