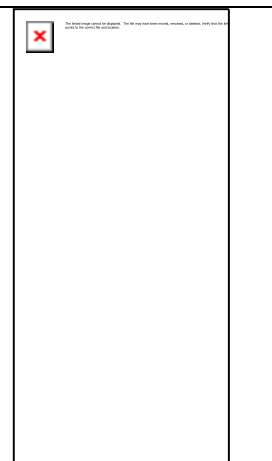




G.D.C.

| | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------|---|--|------------------------------------|-----|------|-----------------|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | OC MERLOT PETIT VOYAGE MLP IGP (0,187L \ 13,5%) | | | | | |
| DESIGNATION LEGALE | | VIN ROUGE | | | | | |
| MARQUE | | PETIT VOYAGE | | | | | |
| ORIGINE | | FR | | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | 22042180 | | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | 0,187 | | | | | |
| % ALCOOL | | 13,50 | | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | CODE EAN | | DIMENSION (H x L x l en mm) | | | QUANTITE |
| PC | 220 g | 3552657013867 | | 163 | 49 | 49 | |
| CARTON | 2,8 Kg | 3552655022991 | | 168 | 159 | 201 | 12 |
| LIT | Kg | | | 168 | 800 | 1200 | 312 |
| PALETTE | 680 Kg | | | 1662 | 800 | 1200 | 2808 |

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

| | |
|---------------------|--|
| INGREDIENTS | Raisins |
| CEPAGE | MERLOT |
| MILLESIME | |
| VINIFICATION | Vendanges mécaniques et tri manuel à l'encuvage. Vinification traditionnelle en cuve inox thermo-régulée, avec remontages et débourbages successifs afin d'extraire tanins et matière et d'obtenir une belle concentration aromatique. |
| 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 | PETIT VOYAGE PET MERLOT PAYS D'OC IGP |
| REMARQUES | |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|--------------------|---|
| UTIL./PREP. | |
| T° SERVICE | Chambré à 16°/18°C environ |
| COULEUR | Belle robe rubis profond à reflets pourpres |
| ODEUR | Le nez est fin et élégant sur d'agréables notes de fruits |
| SAVEUR | Vin velouté, souple et fruité avec une bonne persistance |

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 | ± |
| MOISSISSURES | NA | Cfu/g | PH | NC | ± |
| BRIX | NC | ± 1 °B | SUCRES RESIDUELS | 4 | g/l |



G.D.C.

