




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-(FR-BIO-01) VDF BLANC - LA VIE EN BIO (0,25L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			LA VIE EN BIO BLANC 12,5% 18,7CL				
MARQUE			LA VIE EN BIO				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042183				
VOLUME NET EN LITRE			0,250				
% ALCOOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	452	g	3552657020568	0	0	0	
CARTON	5,6	Kg	3552655033584	0	0	0	12
LIT		Kg		0	800	1200	252
PALETTE	842	Kg		0	800	1200	1764



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	
MILLESIME	
VINIFICATION	Vendanges nocturnes afin de maintenir la fraîcheur et préserver les arômes primaires, évitant ainsi tout risque d'oxydation. Pression douce. Fermentation à basse température sous thermorégulation dans des cuves en inox. Maturation sur lies fines jusqu'en
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
APPELATION	Vin de France blanc – La vie en bio (FR-BIO-01)
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir en apéritif. Accompagne agréablement les viandes blanches, du poisson grillé et des fromages de chèvre.
T° SERVICE	Frais vers 8-10°C.
COULEUR	Couleur dorée scintillante aux reflets verts
ODEUR	Arômes d'agrumes prédominants, rehaussés par des notes d'amandes et de pain grillé en finale
SAVEUR	Attaque vive et fraîche, pleine de fruit. Ce vin persiste délicieusement en bouche.

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		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.