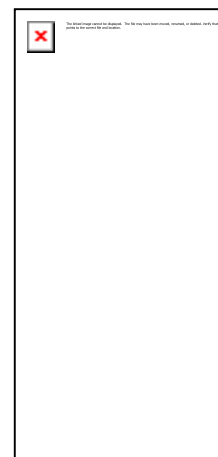




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE		BORDEAUX BARON DE LUZE MERLOT CABERNET SAUVIGNON BOISE (0,75L \ \ 13,5%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE					
MARQUE		BARON DE LUZE					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042142					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		13,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x L en mm)			QUANTITE
PC	1300	g	3429671947457	300	80	80	
CARTON	8,0	Kg	3429671947433	301	250	334	6
LIT		Kg		301	800	1200	120
PALETTE	655	Kg		1354	800	1200	480



SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Merlot – Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc - Malbec
MILLESIME	2019
VINIFICATION	Traditionnelle en cuve Inox thermorégulée – Finement boisé à l'élevage
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.
APPELLATION	BARON DE LUZE T. VITIS BOISE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal sur des viandes rouges, échine de porc fumée, carbonnade, poêlée de champignons, cèpes, lasagne de légumes, fromages
T° SERVICE	17 - 18
COULEUR	Robe rouge, rubis, profonde et limpide
ODEUR	Nez grillé, fines notes de café et de cacao, fruits bien mûrs
SAVEUR	Bouche ample et rond, tanins présents et bien fondus

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	343	Kj	81	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	0,5			g	DONT SUCRES	0,5 g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	NC g
SEL	0,1			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	3,12	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,99	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,53	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



G.D.C.

