



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE		BORDEAUX BARON DE LUZE SAUVIGNON (0,75L \ 11,5%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC					
MARQUE		BARON DE LUZE					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042112					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		11,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x L x l en mm)			QUANTITE	
PC	1300 g	3429672143346	300	80	80		
CARTON	8,0 Kg	3429672143339	301	250	334	6	
LIT	Kg		301	800	1200	120	
PALETTE	655 Kg		1354	800	1200	480	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	100% Sauvignon
MILLESIME	2021
VINIFICATION	Traditionnelle en cuve inox thermorégulée
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	BARON DE LUZE SAUVIGNON
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal sur la volaille, recettes de poissons, huîtres, moules, crustacés, salades
T° SERVICE	10 - 12
COULEUR	Couleur or pâle avec des reflets verts
ODEUR	Nez révélant un bouquet de fleurs blanches et de pêches
SAVEUR	Attaque souple, belle rondeur portée par des notes fruitées

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	339	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	0	g
SEL	0,1			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	3,42	±	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,99	±	
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,37	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	0,9		g/l



G.D.C.

