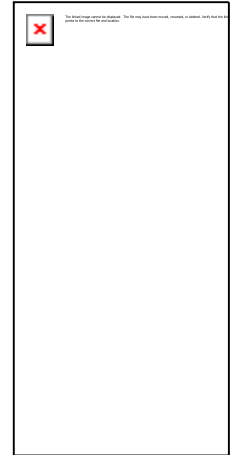




G.D.C.

<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		BORDEAUX LES MEDAILLES 3 BT CAISSE BOIS (2,25L \ 14%)					
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		BORDEAUX LES MEDAILLES 3 BT CAISSE BOIS 14% 2,25L					
<b>MARQUE</b>		BORDEAUX AOP					
<b>ORIGINE</b>		FR					
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042142					
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		2,250					
<b>% ALCOOL</b>		14,00					
<b>CONDITIONNEMENT</b>							
<b>UNITE</b>	<b>POIDS BRUT</b>	<b>CODE EAN</b>		<b>DIMENSION (H x L x l en mm)</b>			<b>QUANTITE</b>
PC	3500 g			95	265	330	
CARTON	3,7 Kg	3429670102086		0	0	0	1
LIT	Kg			0	800	1200	10
PALETTE	570 Kg			150	800	1200	150

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges mécaniques et vinification traditionnelle
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	
<b>APPELATION</b>	BORDEAUX LES MEDAILLES 3 BT CAISSE BOIS (2,25L \ 14%)
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	
<b>T° SERVICE</b>	17-18°
<b>COULEUR</b>	Ce vin possède une robe sombre avec des reflets violacés
<b>ODEUR</b>	Des arômes intenses aux accents fruités s'en dégagent
<b>SAVEUR</b>	En bouche, il est puissant et tannique

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	351	<b>Kj</b>	83	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	0			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	0,5			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	0,5	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	0	<b>g</b>
<b>SEL</b>	0			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	3,33	±	<b>g/l</b>
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	0,99		±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,65		±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	0,5		<b>g/l</b>



G.D.C.

