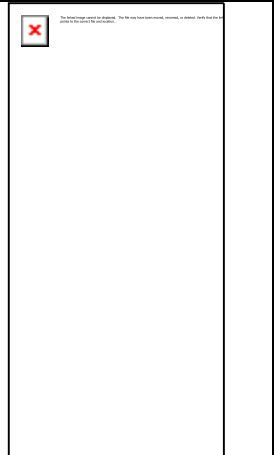




G.D.C.

<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>	NAMAQUA MERLOT LATEST VINTAGE (0,75L \ \ 13,5%)						
<b>DESIGNATION LEGALE</b>	VIN ROUGE						
<b>MARQUE</b>	NAMAQUA						
<b>ORIGINE</b>	ZA						
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>	22042198						
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>	0,750						
<b>% ALCOOL</b>	13,50						
<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	1226	g	6004442004040	290	74	74	
CARTON	7,6	Kg	16004442004047	300	157	230	6
LIT		Kg		300	800	1200	144
PALETTE	922	Kg		1515	800	1200	720

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	2021
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	NA
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Accompagne très bien des aliments riches comme le bœuf, pâtes et fromages forts
<b>T° SERVICE</b>	
<b>COULEUR</b>	Rouge rubis foncé
<b>ODEUR</b>	Cerises rouges mûres et tanins doux
<b>SAVEUR</b>	Combinaison de cerises rouges et de mûres et des tanins doux qui complètent les saveurs

**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>	0	Kj	0	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC <b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC <b>g</b>
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	NC	± <b>g/l</b>
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	NC	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>		<b>g/l</b>



G.D.C.

