



G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|---|-----------------------------|-----|------|----------|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | | MAITRE SOMMELIER GRIS DE NUIT (0,75L \ 12%) | | | | |
| DESIGNATION LEGALE | | | VIN ROSE | | | | |
| MARQUE | | | MAITRE SOMMELIER | | | | |
| ORIGINE | | | FR | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | | 22042180 | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | | 0,750 | | | | |
| % ALCOOL | | | 12,00 | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | | | QUANTITE |
| PC | 1343 | g | 3298020583529 | 300 | 80 | 80 | |
| CARTON | 8,3 | Kg | | 310 | 175 | 260 | 6 |
| LIT | | Kg | | 310 | 800 | 1200 | 85 |
| PALETTE | 717 | Kg | | 1236 | 800 | 1200 | 510 |

SPECIFICATION DU PRODUIT

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTS | Raisins |
| CEPAGE | |
| MILLESIME | 2021 |
| VINIFICATION | Pressurage / debourbage / fermentation sous contrôle des températures |
| DDM/DLC | Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage. |
| CONSERVATION | |
| APPELATION | MAITRE SOMMELIER GRIS DE NUIT |
| REMARQUES | |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| UTIL./PREP. | |
| T° SERVICE | 10°C |
| COULEUR | Rosé pale, peau de pêche |
| ODEUR | Fruit rouge frais |
| SAVEUR | Fruit, agrumes, vivacité, rondeur |

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.