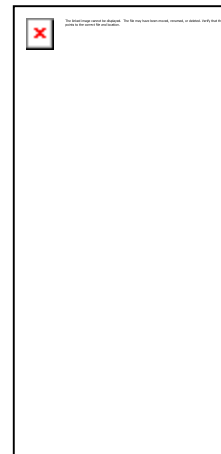




G.D.C.

| | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------|---|--|------------------------------------|-----|------|-----------------|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | R-MAITRE SOMMELIER CABERNET SAUVIGNON (0,75L \\ 13,5%) | | | | | |
| DESIGNATION LEGALE | | | | | | | |
| MARQUE | | MAITRE SOMMELIER | | | | | |
| ORIGINE | | FR | | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | 22042180 | | | | | |
| 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 | 1314 g | 3298020583505 | | 315 | 73 | 73 | |
| CARTON | 8,1 Kg | 13298020583502 | | 320 | 166 | 240 | 6 |
| LIT | Kg | | | 320 | 800 | 1200 | 102 |
| PALETTE | 702 Kg | | | 1750 | 800 | 1200 | 510 |

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTS | Raisins |
| CEPAGE | 100% Cabernet Sauvignon |
| MILLESIME | 2020 |
| VINIFICATION | |
| 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 | Cabernet Sauvignon IGP |
| REMARQUES | |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|--------------------|--|
| UTIL./PREP. | Accompagne agréablement des viandes rouges, du gibier et des fromages ayant du caractère |
| T° SERVICE | 16 |
| COULEUR | Belle robe rubis sombre |
| ODEUR | Nez puissant de fruits noirs |
| SAVEUR | Epicé en bouche avec une bonne longueur |

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 | | ± |
| MOISSISURES | NA | Cfu/g | PH | NC | | ± |
| BRIX | NC | ± 1 °B | SUCRES RESIDUELS | NC | | g/l |



G.D.C.

