




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHATEAU POUYANNE GRAVES BLANC (0,75L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			CHÂTEAU POUYANNE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042112				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1247	g	3494792015217	320	74	74	
CARTON	7,7	Kg	3494792015262	160	305	241	6
LIT		Kg		160	800	1200	72
PALETTE	845	Kg		1590	800	1200	648



The above information is provided for information only. The user must verify the accuracy of the information before using it.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Sémillon 90% - Sauvignon 10%
<b>MILLESIME</b>	2023
<b>VINIFICATION</b>	En cuve thermorégulée, précipitation par le froid et mis en bouteille au printemps suivant
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	GRAVES CONTROLE
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Idéal en accompagnement de poisson, fruits de mer, crustacés et crudités.
<b>T° SERVICE</b>	8 - 10°
<b>COULEUR</b>	Jaune paille
<b>ODEUR</b>	Sec et fruité
<b>SAVEUR</b>	Le Sémillon donne une finesse, une rondeur, une longueur en bouche tandis que le Sauvignon donne le fruité

**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	<b>Kj</b>	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>	<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>	NC	<b>g/l</b>



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.