



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : AOC Graves
Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 4.500 kg
Liste des ingrédients : Présence d'allergènes : SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Raisin	France

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Labels : Appell. Origine Contrôlée AOC
Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Graves blanc AOC 2017 en bouteille 75 cl CHÂTEAU TOUR BICHEAU

Article : 135578

étiquetées

Taux de TVA :	TVA normale - 20%
Dénomination :	Graves
Cépage :	Principalement Sémillon
Nez :	Nez floral s'ouvrant sur des notes de fruits blancs
Robe :	Jaune pâle
Bouche :	volution généreuse soutenue par une pointe de nervosité
Accompagnement :	Foie gras, Poisson fumé ou mariné, Poisson cuisiné, Fruits de mer et crustacé, Risotto de la mer, Risotto aux champignons, Choucroute, Fromage de chèvre, Fromage à pâte persillée, Fromage à pâte molle, Dessert au fruit
Température :	Servir entre 9 et 14 °C
Degré d'alcool :	13.5

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	4.5	8	1	Colis			3468173269131
Couche	54	0	12	Colis	12		
Palette	450	0	100	Colis	100		
Bouteille	0.75	0	0.17	Colis			
Hectolitre	100	0	22.22	Colis			

Volume (litre) : 4.5