

Bourgogne Chardonnay vin blanc AOC en bouteille 75 cl MOILLARD GRIVOT

Article: 202942





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : ■ 🍱

■ Pays de transformation : ■ 🍱

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : AOP BOURGOGNE

Descriptif produit: Colis de 6 bouteilles

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 6.000 Bouteille de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Contient des SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
vin	France		
Gomme arabique	France		
CMC	France		

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Labels : Appell. Origine Controlée AOC

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

Taux de TVA: TVA normale - 20%

Code nomenclature douanière : 22042113 - Vins blancs de Bourgogne, en récipients d'une contenance <= 2 I, ayant un

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 09/12/2022 14:10 N° de version : 2.16



Bourgogne Chardonnay vin blanc AOC en bouteille 75 cl MOILLARD GRIVOT

Article: 202942

titre alcoométrique acquis <= 15% vol, avec AOP (sauf vins mousseux et pétillants)

Dénomination : Bourgogne **Cépage :** Chardonnay

Nez: Bouquet complexe, floral et fruité avec des notes de fruits secs

Robe: Jaune légèrement dorée aux reflets d'émeraude

Bouche: Palais généreux, rond avec une touche minérale, la finale vive apporte la fraicheur

Accompagnement : Poissons et grenouilles, fromages de chèvre

Température : 10 à 12°c Degré d'alcool : 13

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur	
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	83 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	299 système métrique	
Largeur de l'unité de consommation	83 système métrique			

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Ene	ergie			Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)
45	11	0.01	0.01	2.58	1.68	0	0.07	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 7.00

Type de matières grasses : Aucune

N° de version: 2.16



Bourgogne Chardonnay vin blanc AOC en bouteille 75 cl MOILLARD GRIVOT

Article: 202942

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
Couche	94.5	0	126	Bouteille	21		
Palette	472.5	861.33	630	Bouteille	105	1200x800x1710	3120587029250
Bouteille	0.75	1.28	1	Bouteille			3180421001866
Hectolitre	100	0	133.33	Bouteille			
Colis	4.5	7.97	6	Bouteille		261x175x312	3180421001828
Pièce	0.75	0	1	Bouteille			

Volume (litre): 0.75

N° de version: 2.16