



JUS DE RAISIN BLANC SUD-OUEST, France



- ▲ **Sucres :** 15,8g /L.
- ▲ **Cépage :** Mauzac 100%
- ▲ **Terroir :** Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture :** Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Fabrication :** Pur jus de raisin. Le raisin est pressé puis le jus est filtré. Pasteurisation et mise en bouteille effectuées par l'EARL Les Vergers du Bosquet (81600 SENOUILLE).
- ▲ **Température de service :** Servir à 6-8° c.
- ▲ **Conservation :** Le jus de raisin a une date d'utilisation optimale (DDM) de 24 mois à partir de la mise en bouteille. Une fois ouverte, nous recommandons de conserver le jus au frais et de la consommer dans les 4/5 jours.
- ▲ **Conditionnement :** 6 bouteilles de 1L debout par carton. 120 cartons par palette.



Fiche technique V1-24092024

SCEA Domaine du Grand Chêne - 961, Route de la Figayrade - 81600 SENOUILLE
contact.grandchene@gmail.com / Siret n°38195210000018 / N° TVA : FR65381952100

Mangez 5 fruits et légumes par jour.