



## FICHE TECHNIQUE

CHOCOLATE IN A BOTTLE 6.5% alc.vol

FABRICATION	
Vinification du produit de base	Réalisé en cuves inox avec contrôle de la température (18-20 °C).
Procédé gazéification	Ajout de dioxyde de carbone
Variétés	Blanc de Blancs

DONNÉES ANALYTIQUES	
Alcool par volume	6,5 %
Acidité totale	3 – 4 g/l
Réduction du sucre résiduel	60 grammes
Extrait sec	70 à 80 g/l
SO <sub>2</sub> total	65 à 80 mg/l
SO <sub>2</sub> libre	30 à 35 mg/l
PH	3,15

EMBALLAGE		
	75 cl	20 cl
Bouteille et bouchon	Verre / Standard	Verre / Bouchon torsadé
Bouteilles par carton	12	24
Tailles des cartons en mm	375 x 340 x 270	370 x 380 x 240
Cartons par palette	45	70
Poids des cartons	19,5 kg	11,4 kg

Chocolate in a Bottle est idéal pour trinquer entre amis ou en famille, accompagner un repas spécial, offrir un cadeau original ou simplement déguster un verre d'une boisson très spéciale.