

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Languedoc	
<b>Appellation :</b>	Vin de pays d'oc		
<b>Dénomination :</b>	Domaine Laugé - cuvée roque jalabert		
<b>Producteur :</b>	Domaine Laugé - GAEC Les Carretals		
<b>Cépages :</b>	Carignan : 30 %, Grenache : 40 %, Syrah : 30 %		
<b>Fournisseur :</b>	Le Cellier de Theux		
<b>Millésime :</b>	2001	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 8,10

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat avec une touche d'évolution
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Belle limpidité
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits noirs. Fruits noirs mûrs, chocolat, fruits rouges mûrs, cacao, épices de garrigue
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus avec une pointe agréable d'amertume et de fraîcheur
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres. Ce vin est rond et gouleyant
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs et rouges mûrs, épices
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Un beau vin à boire maintenant.
----------------------	----------------------	---------------------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	Le rendement de cette production est de 35 hl/ha.
----------------------	--------------------	---