Dégusté le :	15.02.2012	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	Faugères						
Dénomination :	Domaine Laugé - le mas des capitelles - vieilles vignes						
Producteur :	Domaine Laugé - GAEC Les Carretals						
Cépages :	Carignan : 25 %, Mourvèdre : 50 %, Syrah : 25 %						
Fournisseur :	Le Cellier de Theux						
Millésime :	2009	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	14°	**Prix :**	8,95

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : cassis noir. Fruits noirs (cassis, myrtille, mûre) légèrement confiturés, empyreumatique, un peu de pétrole, floral (une pointe de pivoine)
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Il y a des tanins fondus et encore à fondre. Une pointe agréable d'amertume. Les tanins sont très fins.
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières de ce vin sont très mûres avec une structure moyenne. Cependant, le vin est déjà ample avec une belle rondeur
	Arômes :	Fruits noirs (cassis), empyreumatique, fruits rouges, chocolat amer, cacao
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Superbe vin

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020