Dégusté le : 29.02.2012 Numéro d'ordre :

Identification du vin Appellation:

Minervois

Dénomination : Domaine Laugé - minervois

Producteur: Domaine Laugé - GAEC Les Carretals Cépages : Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Fournisseur: Le Cellier de Theux

Millésime : 2007 Genre: Rouge Alcool: 13,5° Prix: 13,50

Couleur : Rouge grenat Intensité : Moyenne Limpidité: Limpide

Ε Observations:

S

0

Netteté : Net Intensité : Moyenne

Description

Qualitative : Agréable

Aromatique: 1er nez : épices de garrigue.

R Fruits noirs, fruits rouges (cerise), épices poivrées, épices de garrique, pointe de laurier,

Région: Languedoc

cannelle

Défauts :

Souple Attaque : **Evolution:** Equilibré

Fin bouche: Les tanins sont fondus mais il en reste à fondre. Ils sont accompagnés d'une agréable

pointe d'amertume

Equilibre: Equilibré

Structure : Une structure moyenne pour ce vin proposant des matières très mûres et relativement

concentrées

U Arômes: Fruits noirs, fruits rouges, épices de garrigue, boisé, café, épices poivrées

3 secondes Persistance:

Observations:

Conclusions: Très beau vin

Remarques:

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020