

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> France	
<b>Appellation :</b>	Vin de table de France		
<b>Dénomination :</b>	Domaine Laugé - vin de table		
<b>Producteur :</b>	Domaine Laugé - GAEC Les Carretals		
<b>Cépages :</b>	Carignan : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Le Cellier de Theux		
<b>Millésime :</b>	2002	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13°
			<b>Prix :</b> 10,15

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat avec des reflets évolués
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<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, élégant et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits rouges et noirs. Fruits noirs mûrs, fruits rouges, café, note empyreumatique, sous-bois, boisé, réglisse, girofle, épices de garrigue, tabac blond, cacao amer, fleur de giroflée
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Une belle souplesse avec une soyeosité imposante
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus et soyeux. Ils sont accompagnés d'une pointe agréable d'amertume.
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne et équilibrée. Les matières sont très mûres. Une belle rondeur agréable ainsi qu'un velouté donne à ce vin une fine élégance
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs mûrs, café noir froid, épices poivrées, réglisse, le marc de café, cacao, chocolat
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Superbe vin à déguster maintenant sur une belle pièce de viande rouge
----------------------	----------------------	---

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	Une macération carbonique est appliquée et ensuite une longue cuvaison. Les vignes de 100 ans produisent un rendement de 28 hl/ha.
----------------------	--------------------	--