

**Identification du vin****Région :** Languedoc

**Appellation :** Faugères  
**Dénomination :** Les amants de la vigneronne - de chair et de sang  
**Producteur :** Les Amants de la vigneronne  
**Cépages :** Mourvèdre : 60 %, Syrah : 40 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2010      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 14°      **Prix :** 13,50

**A** **Couleur :** Rouge grenat  
**S** **Intensité :** Bonne  
**P** **Limpidité :** Limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable et complexe avec un nez très mûr  
**R** **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs confiturés.  
 Fruits noirs confiturés, fruits rouges, épices de garrigue, guimauve, amande  
 (massepain), cuir, floral, zeste d'agrumes  
**S** **Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il en reste encore un peu à fondre. Une belle amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Une belle rondeur pour ce vin aux matières très mûres et concentrées. Le tout  
 accompagné d'une belle souplesse  
**A** **Arômes :** Fruits noirs confiturés, vanille, chocolat amer et cacao  
**R** **Persistance :** 3 secondes  
**O** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Très beau vin avec une bouche puissante et ronde  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**