

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

**Appellation :** Faugères  
**Dénomination :** Mas des capitelles - vieilles vignes  
**Producteur :** Laugé Jean et fils  
**Cépages :** Carignan, Grenache, Syrah  
**Fournisseur :** Le Cellier de Theux  
**Millésime :** 2010      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 13°      **Prix :** 5,90

**A** **Couleur :** Rouge pourpre à reflets violets  
**S** **Intensité :** Bonne  
**P** **Limpidité :** Limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable et complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs mûrs.  
**S** Fruits noirs et rouges mûrs (fraise, framboise, mûres, myrtilles, cerine noire),  
 torréfaction, cuir, bâton de réglisse, fougère, terreau, pivoine  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il en reste encore à fondre. Une légère pointe agréable  
**T** d'amertume  
**E** **Equilibre :** Equilibré  
**N** **Structure :** Une certaine rondeur est déjà présente dans ce vin de structure moyenne avec des  
 matières mûres  
**A** **Arômes :** Tarte aux mûres, épices légèrement poivrées en plus des arômes de nez  
**R**  
**O** **Persistance :** 3 secondes  
**M** **Observations :**

**C** **Conclusions :**  
**L**  
**C**

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