

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

**Appellation :** Faugères  
**Dénomination :** Mas des capitelles - Ioris  
**Producteur :** Laugé Jean et fils  
**Cépages :** Carignan, Mourvèdre  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2007      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 14°      **Prix :** 14,00

**A** **Couleur :** Rouge grenat  
**S** **Intensité :** Profonde  
**P** **Limpidité :** Brillant  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable, concentré et complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : cassis.  
**S** Fruits noirs, animal, empyreumatique, réglisse, bâton de vanille, cassis, café  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**L** **Evolution :** Equilibré  
**O** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il y en a encore à fondre. Ce sont de beaux tanins  
**U** **Equilibre :** Equilibré  
**T** **Structure :** Une bonne structure avec des matières très mûres et une belle concentration. La rondeur est très plaisante  
**A** **Arômes :** Fruits noirs, empyreumatique, réglisse, cassis, cerise, animal  
**P** **Persistance :** 4 secondes  
**S** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Superbe vin  
**L**  
**C**

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