

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Languedoc	
<b>Appellation :</b>	Faugères		
<b>Dénomination :</b>	Mas des capitelles - La Catiede		
<b>Producteur :</b>	Laugé Jean et fils		
<b>Cépages :</b>	Carignan : 50 %, Grenache : 20 %, Mourvèdre : 20 %, Syrah : 10 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2011	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 14° <b>Prix :</b> 6,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat à reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Description Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : sanguin, hydrocarbures. Fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles), sanguin, floral, épices (poivre), empyreumatique
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont déjà fondus. Ils sont accompagnés d'une pointe agréable d'amertume
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Les matières très mûres de ce vin lui procurent une belle rondeur
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, fruits rouges, épices de garrigue
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Bouche puissante avec une belle rondeur
----------------------	----------------------	---

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--