

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

**Appellation :** Vin de pays d'oc  
**Dénomination :** Mas des tourelles - Mulsum  
**Producteur :** Mas des tourelles  
**Cépages :**  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2003      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 13,5°      **Prix :** 5,25

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

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne diminuant légèrement avec légère'évolution  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable et peu complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : miel d'acacia.  
**S** Pain d'épices, miel d'acacia, fruits secs  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Tendre  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Sucre, tanins souples  
**T**  
**E** **Equilibre :**  
**Q** **Structure :** La structure est moyenne et équilibrée  
**U** **Arômes :** Pain d'épices, cassonade, vieux miel  
**I**  
**P** **Persistance :** 3 à 4 secondes  
**S** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Vin plaisant à découvrir  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :** Vin fabriqué selon une recette des Romains il y a quelques siècles  
**E**  
**M**