



VIGNERON : **Marc et Axel BENIN**
ADRESSE : **Domaine de Ravanès**
F-34490 THEZAN-LES-BEZIERS
TELEPHONE : +33(0)467.360.002
TELECOPIE : +33(0)467.363.564
E-MAIL : ravanès@wanadoo.fr
WEB : www.domainederavanès.com
APPELATION : **Pays d'Hérault Coteaux de Murviel IGP**
NOM DU CRU : **" PETIT VERDOT "**



TYPE : **Rouge** MILLESIME : **2 0 1 8**

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire graveleux

CEPAGE : **Petit Verdot 100 %** - AGE : 43 ans

RENDEMENT : 30 hl / ha - ALCOOL : 14,5 % alc./vol.

QUANTITE : **3 400 bouteilles 75 cl**

SELECTION : Raisins issus d'une sélection parcellaire stricte
VINIFICATION: Rouge traditionnelle. Vendange égrappée partiellement. Contrôle strict des températures de fermentation. Remontages et /ou pigeages biquotidiens. Macération 4 semaines.

ELEVAGE : 30 mois en cuve - filtration légère avant mise

EMBALLAGE : Bouteille Bordelaise 75 cl en caisses carton de 6 bouteilles à plat.

DEGUSTATION : Robe sombre et dense. Nez gourmand et épanoui de petits fruits rouges et noirs très mûrs, mêlé de subtiles notes d'humus et d'effluves de cassis et de réglisse à la violette (Zan bleu), curieusement très proche de celui d'une Syrah du Rhône Nord. Bouche riche et chaleureuse, dans le même registre aromatique que le nez. Vin gourmand et plein, d'un équilibre parfait alliant la vinosité, la vivacité et une belle persistance tannique, se prolonge longtemps en fin de bouche.

COMMENTAIRE : **MILLESIME EXCEPTIONNEL** de **CE VIN « CURIOSITE »**, issu du **seul PETIT VERDOT**, ramassé très mûr dans une excellente année, il n'a pas connu d'élevage en bois. Il peut bien sûr être bu dès aujourd'hui, mais il ravira les amateurs patients assurément pendant plusieurs années.

GASTRONOMIE : Bel accord sur un rognon de veau, un magret de canard grillé, une brochette d'abats au barbecue, un « tripoux » à la languedocienne, ou encore un pigeon ou une poule faisane aux aïelles.

VIN BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-10