



VIGNERON : **Marc 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 : **Coteaux de Murviel IGP**

CUVEE : " **PASSAGE** "

TYPE : **Blanc**

MILLESIME : **2 0 2 3**

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire graveleux

CEPAGE(S) : **Grenache Gris 50 %**
Souvignier Gris 50 %

RENDEMENT : 40 hl / ha

ALCOOL : 13.5 % alc./vol.

QUANTITE : 3.000 bouteilles 75 cl

SELECTION : Raisins cueillis à maturité optimale - vendange manuelle.

VINIFICATION: Pressurage lent. Débourbage statique à 6-8°C après 48 H de stabulation des moûts. Fermentation contrôlée à 15-16°C. Elevage en cuve des 2 cépages séparément.

ELEVAGE : 6 mois en cuve avant mise en bouteilles dans nos chais.

EMBALLAGE : Bouteille Bourguignonne 75 cl en cartons de 6 bouteilles couchées à plat.

DEGUSTATION : Robe limpide légèrement dorée. Nez original et frais de fruits blancs mûrs pamplemousse et mirabelle, avec des notes exotiques originales discrètes de litchi et de passiflore. L'attaque en bouche est vive et sapide, avec du gras sans lourdeur et des notes agrumes qui font saliver, la finale montre une belle nervosité, une finale fraîche et une belle persistance.

COMMENTAIRES : **TOUTE NOUVELLE CUVEE en Blanc** à Ravanès, associant pour la 1^{ère} fois l'assemblage inédit du désormais classique **Grenache Gris** avec un hybride allemand résistant aux maladies cryptogamiques et ne nécessitant aucun traitement phytosanitaire, le **Souvignier Gris** (créé en 1983). Du caractère, de l'originalité avec une belle complexité. Séducteur en diable, il devrait ravir les amateurs! Un premier pas dans notre démarche écoresponsable en faveur du développement durable.

VIN BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-10