

PRODUCTEUR : Guy BENIN
ADRESSE : Domaine de Ravanès
34490 - Thézan-lès-Béziers

TELEPHONE : 04.67.36.00.02
TELEFAX : 04.67.36.35.64

DENOMINATION : *Moût partiellement fermenté
issu de raisins passerillés*

NOM DU CRU : *Domaine de Ravanès
"L'Ille"
Cuvée Spéciale issue d'une
sélection de baies botrytisées*

TYPE : *Blanc Liqueureux*

MILLESIME : *1998*

TERROIR : *Argilo-calcaire sableux*

CEPAGE(S) : *Ugni-Blanc 100 %*
AGE : *28 ans*
RENDEMENT : *14 hl/ha (5 tries successives)*

ALCOOL : *14,8 % vol. + 70 g/l sucres résiduels*

QUANTITE : *13.300 bouteilles 50 cl*

SELECTION : *5 tries manuelles du 20 novembre au 29 décembre 1998 de baies nobles botrytisées.
Richesse en sucre des baies 323 g/l (19 % vol alcool total).*

VINIFICATION : *Pressurage direct. Débourageage du moût au froid. Levurage. Fermentation lente à
température ambiante (15-20°C) pendant 2 mois en barriques de chêne merrain.
Arrêt de la fermentation par mutage au SO₂. Pas de fermentation malo-lactique.
Décantation naturelle. Soutirage.*

ELEVAGE : *12 mois en fûts sur lies fines avec bâtonnage après arrêt de la fermentation
alcoolique. Assemblage des barriques. Stabulation en cuve. Filtration légère avant
mise en bouteilles.*

PACKAGING : *Mise en bouteilles dans nos chais avec nos propres machines. Bouteille bordelaise
Séduction 50 cl blanche en caisse carton spéciale de 6 bouteilles couchées.*

DEGUSTATION : *Robe or pâle brillant. Nez subtil, riche et complexe d'agrumes confits
(pamplemousse, cédrat, mandarine) avec de l'ananas et une pointe d'abricot sec.
Notes de pain grillé, d'eucalyptus et de caramel, miel et botrytis sous-jacents.
Liqueur intense et beaucoup de présence en bouche. Ampleur et longueur
impressionnante soutenues par un boisé racé. En finale, une pointe d'amertume
équilibre le moelleux.*

CONSEILS : *Idéal à l'apéritif, sur le roquefort et, bien sûr, le foie gras frais cuisiné et en terrine,
les compotées de pommes, coings, pêches et abricots. Vin unique de grand caractère.*

