



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 : **Rouge**

MILLESIME : **2 0 2 1**

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire graveleux

CEPAGE(S) : **Merlot 60 %**

Syrah 40 %

RENDEMENT : 35 hl / ha

ALCOOL : 14 % alc./vol.

QUANTITE : 3.500 bouteilles 75 cl

SELECTION : Raisins cueillis à maturité optimale

VINIFICATION: Rouge traditionnelle. Vendange égrappée. Contrôle des températures de fermentation. Remontages biquotidiens. Macération post-fermentaire 21 jours. Pas d'assemblage avec les vins de presse. Stabilisation naturelle par décantation et froid naturel un hiver minimum.

ELEVAGE : 18 mois en cuve avant mise en bouteilles dans nos chais.

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

DEGUSTATION : Robe rubis-grenat aux éclats pourpres. Nez frais et tonique de petits fruits rouges, fraise et groseille, mêlé de notes balsamiques donnant de la profondeur à l'ensemble. La bouche fraîche et sanguine, gourmande et sapide, développe une belle vinosité dans un registre de fruits frais, de réglisse et de violette, qui se prolonge sur des tanins légers mais présents qui augurent d'une belle garde, avec une finale persistante.

COMMENTAIRES : **TOUTE NOUVELLE CUVEE créée en 2021**, dans l'idée de marquer le « PASSAGE » de la 3^{ème} à la 4^{ème} génération à Ravanès et aussi le « PASSAGE », comme un trait d'union entre l'Ouest atlantique avec le MERLOT, et le Nord-Est rhodanien avec la SYRAH, parfaitement complémentaires sur notre terroir. Du caractère, de la complexité dans une grande douceur, axée sur la pureté du fruit et la suavité des tanins. Séducteur en diable, il devrait ravir les amateurs !

VIN BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-10