



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**

NOM DU CRU: " **MERLOT** "



TYPE : **Rouge**

MILLESIME : **2 0 1 9**

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire graveleux

CEPAGE(S) : **Merlot Noir 100 %**

AGE : **41 ans**

RENDEMENT : 35 hl / ha

ALCOOL : 14 % alc./vol.

QUANTITE : 10.000 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 avec nos propres machines.

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

DEGUSTATION : Robe rubis-grenat aux reflets pourpre. Nez complexe de confiture de petits fruits rouges, fraise et groseille, mêlé de notes balsamiques donnant de la profondeur à l'ensemble. La bouche gourmande et sapide, développe une belle vinosité dans un registre de fruits mûrs, de réglisse, et de café-moka-chocolat, qui se prolonge sur des tanins serrés qui augurent d'une garde de 10 ans au moins et une finale persistante.

COMMENTAIRES : **TRES BEAU MERLOT** de caractère, complexe et au tempérament résolument méditerranéen, dans un millésime riche mais tout en douceur, axé sur le fruit et la suavité des tanins, dont le Domaine de Ravanès une fois de plus, a su extraire le meilleur. Une grande spécialité qui fait sa réputation depuis près de 40 ans ! Il devrait ravir les amateurs du genre...

VIN BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-10