

VIGNERONS : **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

APPELLATION : Pays d'Hérault
Coteaux de Murviel IGP

NOM DU CRU: " **LE RENARD BLANC** "

TYPE : **Blanc sec**

MILLESIME : **2 0 2 0**



TYPE DE SOL : Argilo-calcaire graveleux

CEPAGE(S) :	Grenache Gris 80 %	AGE : 84 ans	RENDEMENT : 10 hl/ha
	Maccabeu 20 %	AGE : 88 ans	RENDEMENT : 5 hl/ha

ALCOOL : 14.5 % alc./vol. QUANTITE: **2 770 bouteilles et 136 Magnums**

SELECTION : Raisins cueillis à maturité optimale. Vendange manuelle exclusive.

VINIFICATION et ELEVAGE: Pressurage pneumatique doux. Débourage statique à 6-8°C. Fermentation contrôlée à 15-16°C. Entonnage en demi-muid neuf de 600 litres en début de fermentation. Bâtonnage des lies hebdomadaire pendant 3 mois. Soutirage et assemblage des barriques en cuve après 12 mois d'élevage. Filtration légère. Mise au repos 2 mois minimum en cuve. Mise en bouteilles sans collage.

EMBALLAGE : Bouteille Bourguignonne Cépage Antique 75 cl en cartons de 6 à plat.

DEGUSTATION : Robe or pâle lumineuse. Nez frais et complexe, net et ciselé, dominé par la pêche de vigne et la mirabelle, avec des notes d'ananas, d'agrumes (cédrat) et d'anis étoilé. La bouche précise, saline et tendue, sapide et enjôleuse, sur les fleurs blanches (sureau, aubépine), des notes anisées subtiles de fenouil, de miel d'acacia et de menthol, révèle un gras exceptionnel équilibré par une minéralité confondante, et s'achève en apothéose sur une finale généreuse persistante et une belle fraîcheur.

COMMENTAIRE : Un **Grand Vin Blanc** du Languedoc désormais icônique, devenu une référence de notre savoir-faire. Pureté aromatique, originalité, subtilité, puissance, gras, persistance, potentiel de garde, ... tout y est pour en faire l'un des plus remarquables vins blancs du Sud de la France ! En quantité très limitée (rendements très faibles de vignes octogénaires).

GASTRONOMIE : Fera merveille sur un Saint Pierre, un Turbot ou une Rascasse, mais aussi un Homard, une Langouste ou des noix de Saint-Jacques.

