



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](mailto:ravanès@wanadoo.fr)

WEB : [www.domainederavanès.com](http://www.domainederavanès.com)

APPELLATION : **Pays d'Hérault Coteaux de Murviel IGP**

NOM DU CRU : " **L'IBIS BLANC** "

TYPE : **Blanc sec**

MILLESIME : **2 0 2 0**

TYPE DE SOL : **Argilo-calcaire graveleux**

CEPAGE(S) : **Grenache Blanc**  
**Colombard**  
**Petit Manseng**

ALCOOL : **13,5 % alc./vol.**

QUANTITE PRODUITE : **8 500 bouteilles 75 cl**

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

\*

VINIFICATION et ELEVAGE: Pressurage lent. Débourage statique à 6-8°C après 48 H de stabulation des moûts. Fermentation contrôlée à 15-16°C. Elevage en cuve des 3 cépages séparément.

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

DEGUSTATION : Robe pâle limpide. Nez très frais de pamplemousse et mirabelle avec de des notes thiolées (arôme type « Sauvignon ») et un concert de fleurs blanches (acacia, aubépine, sureau). L'attaque en bouche est vive, la suite sur la légèreté et la sapidité avec des notes citronnées qui font saliver, la finale montre une belle nervosité et une finale fraîche.

COMMENTAIRE : Le **millésime 2020** confirme après 2019, le changement radical dans la composition de l'Ibis Blanc. Pour plus de fraîcheur et d'originalité, nous avons assemblé notre première récolte de **COLOMBARD \*** et de **PETIT MANSENG \*** plantés en 2016 au **GENACHE BLANC \*\*** de vieilles vignes. Une réussite assurément de style plus océanique (voire ligérien !) que méditerranéen, avec une superbe tension et une vivacité qui font saliver, inédites en Languedoc ! \* 3<sup>ème</sup> année de conversion AB ; \*\* certifié AB

GASTRONOMIE : Ce vin franc et atypique accompagnera sans souci les entrées froides, les fruits de mer et en particulier les huîtres, les fromages de chèvre, et la cuisine de l'été en général. Accords intéressants avec la cuisine exotique, même bien épicée.