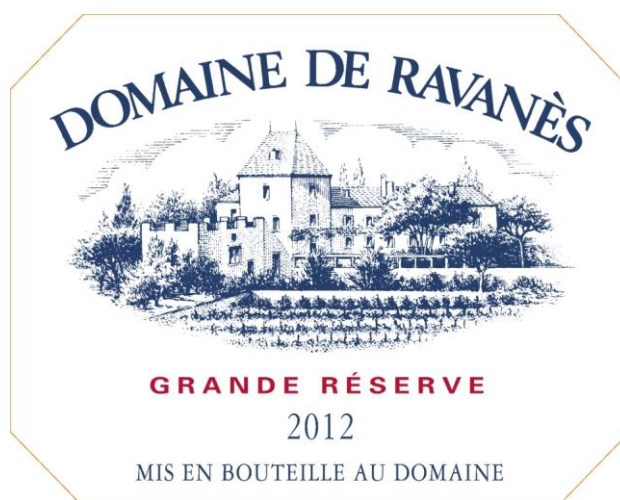


VIGNERON : **Marc BENIN**  
ADRESSE : **Domaine de Ravanès**  
**F-34490 THEZAN-**  
**LES-BEZIERS**  
  
TELEPHONE : +33(0)467.360.002  
TELECOPIE : +33(0)467.363.564  
E-MAIL : [ravanès@wanadoo.fr](mailto:ravanès@wanadoo.fr)  
WEB : [www.ravanès.com](http://www.ravanès.com)  
  
APPELATION : **Pays d'Hérault**  
**Coteaux de Murviel IGP**  
  
NOM DU CRU : " **LES GRAVIÈRES**  
**DU TAUROU** "



TYPE : **Rouge**  
MILLESIME : **2 0 1 2**  
TYPE DE SOL : Argilo-calcaire graveleux  
CEPAGE(S) : **Merlot 53 % - Petit Verdot 37 % - Cabernet-Sauvignon 10%**  
AGE : **38 ans**      RENDEMENT : 20 hl / ha      ALCOOL : 15 % alc./vol.  
QUANTITE : **2.400** bouteilles 75 cl, **120** magnums 150 cl  
SELECTION : Raisins triés issus d'une sélection parcellaire stricte, vendangés mi-octobre.  
VINIFICATION: Rouge traditionnelle. Vendange égrappée partiellement. Contrôle strict des températures de fermentation. Remontages biquotidiens. Macération post-fermentaire 8 semaines.  
ELEVAGE : **48 mois en fûts** de chêne neufs (15%), 1,2 et 3 vins - Mise en bouteilles dans nos chais avec nos propres machines, **sans collage et sans filtration**  
EMBALLAGE : Bouteille Bordelaise Tradition 75 cl en caisses carton renforcé 30kg «export» de 12 bouteilles. Cartons de 6 bouteilles sur demande.  
DEGUSTATION : Robe jeune, profonde aux reflets grenat. Encore retenu au nez avec beaucoup de classe, sur la prune fraîche et la mûre, avec des notes de moka et de thé noir. La bouche est puissante, massive, enrobée avec beaucoup de matière. C'est dense, plein et équilibré avec une trame tannique au grain serré d'une richesse exceptionnelle. Une finale toute aussi riche et une longueur en bouche peu commune, qui laisse présager une lente évolution en bouteille pendant de longues années.  
COMMENTAIRE : Avec le millésime 2012, retour à une majorité de Merlot et Petit Verdot complété d'un soupçon de Cabernet-Sauvignon et un élevage exceptionnellement long de 48 mois qui a peaufiné le Grand Vin. Résultat : **Un vin de grand équilibre, puissant, complet, racé et de grande garde.** A carafier longuement avant dégustation.  
GASTRONOMIE : A réserver sans hésitation à la truffe et aux venaisons et gibiers les plus nobles.