



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

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

NOM DU CRU : " **LE GUÉPIER** "

TYPE : **Rosé**



MILLESIME : **2 0 2 1**

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

CEPAGE(S) : **Cinsaut Noir 80%** AGE : **60 ans**

**Cabernet-Sauvignon Noir 20%** AGE : **37 ans**

RENDEMENT : 40 hl / ha

ALCOOL : 12.5 % alc./vol.

QUANTITE : 3 600 bouteilles 75 cl

VINIFICATION: Rosé de pressurage direct. Vendange entière. Débourage statique à 8 °C pendant 48 heures. Fermentation à 15-16 °C. Elevage sur lies fines après plusieurs soutirages et stabilisation naturelle par décantation au froid hivernal. Pas de collage. Filtration légère.

EMBALLAGE : Bouteille Bordelaise Blanche 75 cl en caisses carton 6 bouteilles à plat.

DEGUSTATION : Robe rose pâle aux nuances saumonées. Nez intense, frais et délicat, sur la mangue et le pamplemousse rose, les fruits exotiques et la groseille avec des notes amyliques très modérées (bonbon anglais). La bouche est tendre et délicate, plus florale que fruitée, du gras, dans le prolongement aromatique du nez, gourmande, toute en équilibre subtil, avec une finale fraîche, longue et tonique.

CONSEILS : **Un Rosé subtil et frais, issu de Cinsaut et Cabernet-Sauvignon.** Un fruit d'une intensité remarquable, tout en élégance, finesse et complexité qui le rend plus proche d'un Provence que d'un Languedoc, le vouant à des accords à table avec les produits de la mer les plus nobles, mais aussi les salades et les plats exotiques épicés. A servir indifféremment à l'apéritif ou en accompagnement de tout un repas. A boire toute l'année avec un potentiel de garde de 2 ans au moins.

**VIN BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR FR-BIO-10**