



VIGNERON : **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 : **"ALICANTE BOUSCHET"**

TYPE : **Rouge** MILLESIME : **2 0 2 0**



TYPE DE SOL : Argilo-calcaire graveleux  
CEPAGE(S) : **Alicante Bouschet 100 %**  
AGE : **50 ans** RENDEMENT : 25 hl / ha  
ALCOOL : 14 % alc./vol.  
QUANTITE : **4 100 bouteilles 75 cl**

SELECTION : Raisins issus d'une sélection parcellaire stricte en légère sur-maturité.

VINIFICATION: Vendange égrappée. Pressurage pneumatique direct. Fermentation à basse température (20-22°C) en phase liquide sans macération. Plusieurs soutirages pour éliminer les grosses lies et éviter la réduction.

ELEVAGE : 16 mois en cuve - Mise en bouteilles dans nos chais avec nos propres machines, filtration légère avant mise

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

DEGUSTATION : Robe moyenne éclatante. Nez exubérant et gourmand de petits fruits noirs très mûrs (cassis, myrtille), mêlé de notes de résine et d'eucalyptus. Bouche suave et déliée, dans le même registre aromatique que le nez. Vin gourmand, sapide et plein, d'une puissance contenue alliant vinosité, vivacité et tannins veloutés. Texture et aromatique étonnamment typées Grenache avec un supplément d'originalité !

**VIN RARE**, issu d'un cépage « teinturier » créé par Henri Bouschet en 1855. En nette régression ces dernières années en Languedoc, sa vocation était d'être utilisé en « vin médecin » comme « colorant naturel » de vins manquant de couleur. Ramassé bien mûr à petit rendement en vieilles vignes et grâce à une vinification précise sans aucune macération pour éviter les tanins grossiers qui le caractérisent, ce cinquième millésime fait merveille dans un nouvel habillage et comblera les amateurs de vins différents et atypiques. A découvrir absolument !

GASTRONOMIE : Accord parfait avec charcuteries, abats et viandes en général.

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