



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 : " **L'IBIS ROUGE** "

TYPE : **Rouge**

MILLESIME : **2 0 2 0**

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

CEPAGE(S) : **Syrah**
Aramon
Cinsaut

RENDEMENT MOYEN : **40 hl/ha**

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

QUANTITE PRODUITE : **10 000 bouteilles 75 cl**

SELECTION : Raisins cueillis à maturité optimale.

VINIFICATION et ELEVAGE: Elevage en cuve des 3 cépages assemblés.

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

DEGUSTATION : Robe lumineuse rouge tendre aux reflets fauves. Au nez, un bouquet épicé suave, ensuite un panier de fruits rouges et noirs, fraise écrasée, myrtille, mûre et cassis avec des notes de poivre et de sous-bois. L'attaque en bouche est sapide, la suite sur la gourmandise et la fraîcheur avec des notes rappelant le nez et quelques épices qui font saliver, la finale croquante est douce sans tanins agressifs.

COMMENTAIRE : **L'IBIS ROUGE** un vin gourmand, digeste, axé sur un bouquet de fruits rouges, d'une grande buvabilité, mais non dénué de caractère. Deux cépages emblématiques et historiques du Languedoc, le Cinsaut* et le malaimé Aramon*, quasi disparu de nos plaines, mais à qui l'on doit en partie la prospérité « économique » passée du Languedoc., complété de Syrah**, une nouveauté au Domaine de Ravanès, en remplacement du Carignan (millésime 2018 et antérieurs).

** Certifié AB - ** 3^{ème} année de conversion AB ;*

GASTRONOMIE : Idéal servi frais en apéritif en alternative au rosé, ce vin franc et atypique accompagnera sans souci les entrées et les charcuteries, mais aussi les fromages et la cuisine au barbecue de l'été en général.