



Domaine de Ravanès

34490 - THEZAN-LES-BEZIERS - FRANCE

☎ : 04.67.36.00.02 - FAX : 04.67.36.35.64

E-mail : ravanès@wanadoo.fr

PRODUCTEUR

Guy BENIN, Maître-Vigneron-Eleveur

LIEU-DIT
COMMUNE

Domaine d'Aspiran de Ravanès
Thézan-lès-Béziers, Hérault

NOM DU VIN

DOMAINE DE RAVANES

COULEUR
APPELLATION
MILLÉSIMES

Rouge et Blanc
VIN de PAYS des CÔTEAUX DE MURVIEL
Vins Millésimés depuis 1979

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

54 Hectares

PRODUCTION ANNUELLE
RENDEMENT À L'HECTARE

2.500 Hectolitres en moyenne
30 à 50 Hl/Ha selon les cépages et les millésimes

QUANTITÉ DISPONIBLE

150.000 bouteilles environ

TERROIR

Type pédologique: Argilo-calcaire graveleux
50% Type "Médoc" 50% Type "Graves"

CEPAGES MIS EN BOUTEILLES

Nobles exclusivement :
MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON,
PETIT-VERDOT,
UGNI-BLANC botrytisé en vendange tardive

VENDANGE

de mi-Septembre à fin Octobre (rouges)
de mi-Novembre à fin Décembre (blanc botrytisé)

METHODES DE VINIFICATION

Rouges : Spéciale cuvaison longue (4 semaines)
Méthode du Professeur J. MASQUELIER,
de l'Université de BORDEAUX

ELEVAGE

Blancs : Spécifique raisins botrytisés (tri manuel)
24 à 36 mois en cuve ou barriques neuves de
chêne merrain pour les Cuvées Prestige (Diogène)

MISE EN BOUTEILLES

3 mois minimum avant vente
au Domaine, par le Vigneron lui-même,
avec ses propres machines

ANALYSE INDICATIVE (VALEURS MOYENNES)

Degré alcoolique: 12.5 à 14 degrés (% vol.)
Sucre résiduel: rouge et blanc sec : 1.3 g/l
blanc V.T. "L'Ille" : 75 g/l
Acidité totale: 3.30 g H₂SO₄/l
Acidité volatile: rouge : 0.35 g H₂SO₄/l
blanc V.T. : 0.80 g H₂SO₄/l
pH: 3.2 - 3.6
SO₂ libre: 2 g/hl

CARACTERE

ROUGES
BLANCS

GRANDS VINS DE GARDE A VIANDES ROUGES
VINS DE CARACTERE UNIQUE ORIGINAUX
(sec et liquoreux)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Exaltation maximale des arômes :
15-17°C (Rouges), 10-13°C (Blancs)

EPANOUISSEMENT
PLÉNITUDE
GARDE

A partir de 2 ans
Entre 4 et 10 ans
Jusqu'à 20 ans et plus

BOUTEILLES CONTENANCE

Bordelaise Tradition :
50 cl (modèle *Séduction*)
75 cl
1.5 l (magnum)
3.0 l (double-magnum)
6.0 l (impériale)

EMBALLAGE

Cartons de 12 bouteilles couchées qualité EXPORT
Cartons de 6 bouteilles couchées (50 cl)
Caisses bois étampées 3 faces pour:
12 bouteilles 75 cl, 3 magnums, 1 double-magnum,
1 jeroboam et 1 impériale
Malettes bois style "Attaché Case" de 3 et 6 blles

CLIENTELE

Grands Restaurants, dont plusieurs étoilés Michelin
Cavistes et Particuliers connaisseurs oenophiles
Exportation : Allemagne, Belgique, Canada,
Espagne, Danemark, Etats-Unis, Irlande, Japon,
Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse