



Château La Voulte Gasparets

Type de Sol : Galets roulés, argilo- calcaire, Grès

Superficie de la cuvée : 24ha

Age du vignoble : de 20 à 45 ans

Rendement : 38hl/ha

Production : 120 000 bouteilles - 1 500 magnums

Cépages : Carignan 50%, Grenache 25 %,
Mourvèdre 15%, Syrah 10%.

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : macération carbonique 12 jours (tous cépages)

Types de cuves : béton et acier inoxydable

Elevage : cuve, puis 6 mois en barriques de chêne merrain de 1, 2, 3, et 4 vins

Filtration : avant la mise en bouteilles

Présentation : cartons de 6 bouteilles couchées
Magnums en coffret bois

Plénitude : entre 3 et 6 ans

Garde : 8 à 10 ans

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 260 000 bouteilles

CUVÉE RÉSERVÉE AOP CORBIÈRES



CHÂTEAU LA VOULTE GASPARETS

Producteurs Reverdy-Berges / 11200 BOUTENAC

Tél: 04 68 27 07 86 - Fax: 04 68 27 41 33

chateauavoulte@wanadoo.fr

www.chateauavoultegasparets.fr