



Château La Voulte Gasparets

Type de Sol : Coteaux caillouteux, galets roulés, exposition sud

Superficie de la cuvée : 12ha 32a

Age du vignoble : de 45 à 126 ans

Rendement : 25hl/ha

Production : 37 000 bouteilles - 1500 magnums - 100 Jéroboams

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 de (16 jours à 18 jours)

Types de cuves : béton et acier inoxydable

Elevage : 12 mois en barriques de chêne merrain, 20% de barriques neuves, 80% barriques de 1, 2 et 3 vins.

Filtration : avant la mise en bouteille

Présentation : caisses bois de 6 ou 12 bouteilles
Magnums, Jéroboam : caisse bois

Plénitude : entre 4 et 8 ans

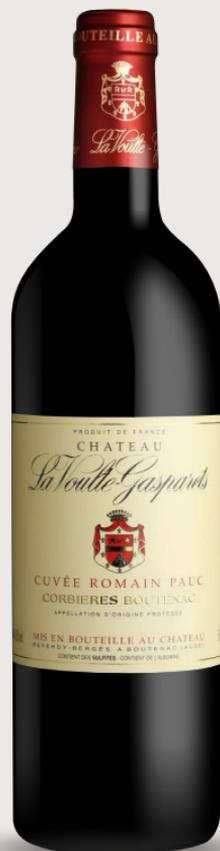
Garde : 10 à 15 ans

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 260 000 bouteilles

ROMAIN PAUC AOP CORBIÈRES BOUTENAC



CHÂTEAU LA VOULTE GASPARETS
Producteurs Reverdy-Berges / 11200 BOUTENAC
Tél: 04 68 27 07 86 - Fax: 04 68 27 41 33
chateaulavoulte@wanadoo.fr
www.chateaulavoultegasparets.fr