



Château La Voulte Gasparets

Type de Sol : galets roulés
Age du vignoble : 22 ans
Rendement : 18hl/ha
Production : 1500 bouteilles

Cépages : Mourvèdre 90%, Carignan 10%

Fumure : organique
Taille : gobelet
Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Vendanges : manuelles
Vinification : fermentation en barriques, malo en barriques

Élevage : 12 mois en barriques de 1 vin

Filtration : avant la mise en bouteille

Plénitude : de 4 à 5 ans
Garde : 8 à 12 ans

Oenologue : Marc DUBERNET
Superficie classée AOC : 55ha
Production moyenne : 260 000 bouteilles

UNE FOIS DE PLUS
AOP CORBIÈRES



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