



## 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