



Château La Voulte Gasparets

Type de Sol : coteaux caillouteux, argilo- calcaires.

Superficie : 4ha 79a 00ca

Age du vignoble : de 4 à 25 ans

Rendement : 40hl/ha

Production : 26 600 bouteilles

Cépages : Rolle 50%, Grenache 25%,
Roussanne 10%, Marsanne 10%, Maccabeu 5%

Fumure : organique

Taille : gobelet et Cordon de Royat

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : pressurage direct, fermentation basse
température

Types de cuves : acier inoxydable

Filtration : avant la mise en bouteilles

Présentation : cartons de 6 bouteilles couchées

Potentiel de vieillissement : 2 à 3 ans

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 260 000 bouteilles

BLANC
AOP CORBIÈRES



CHÂTEAU LA VOUTLE GASPARETS

Producteurs Reverdy-Berges / 11200 BOUTENAC

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

chateaulavoulte@wanadoo.fr

www.chateaulavoultegasparets.fr