



Château La Voulte-Gasparets

Cuvée Romain Pauc 2009

CORBIÈRES BOUTENAC

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

Superficie de la cuvée : 12ha 32a

Age du vignoble : de 45 à 115 ans

Rendement : 25hl/ha

Production : 37 000 bouteilles - 1500 magnums - 100 Jéroboams

Cépages : Carignan 50%, Grenache 25%, Mourvèdre 25%,

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds/hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : longue durée à grappes entières (16 jours) tous cépages

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

Potentiel de vieillissement : 10 ans et plus

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 280 000 bouteilles



Producteurs : Reverdy - Berges / Château La Voulte-Gasparets 11200 BOUTENAC

Tél: 04 68 27 07 86 Fax: 04 68 27 41 33 - chateaulavoulte@wanadoo.fr - www.lavoultegasparets.com