



Château La Voulte-Gasparets

Rosé 2010 CORBIÈRES



Type de Sol : coteaux caillouteux, argilo- calcaires.

Superficie de la cuvée : 4ha 36a 00

Age du vignoble : de 10 à 30 ans

Rendement : 37hl/ha

Production : 23 500 bouteilles + 1200 Magnums

Cépages : Grenache 50%, Mourvèdre 30%, Syrah 10%,
Carignan 10%

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : Rosé de saignée. Fermentation basse
température

Types de cuves : acier inoxydable

Filtration : avant la mise en bouteilles

Présentation : cartons de 6 bouteilles couchées
Magnum individuel coffret carton
Magnum 6 bouteilles carton

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