



Château La Voulte-Gasparets

Cuvée Réservee 2009

CORBIÈRES



Type de Sol : Galets roulés, argilo-calcaire, Grès

Superficie de la cuvée : 26ha

Age du vignoble : de 20 à 45 ans

Rendement : 38hl/ha

Production : 130 000 bouteilles - 1500 magnums

Cépages : Carignan 50%, Grenache 25 %, Mourvèdre 15%, Syrah 10%.

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : Macération carbonique 12 jours (tous cépages)

Types de cuves : Béton et acier inoxydable

Elevage : cuve, puis 6 mois en barriques de chêne merrain de 1, 2, 3, et 4 vins

Filtration : avant la mise en bouteilles

Présentation : cartons de 6 bouteilles couchées
Magnums en coffret bois

Plénitude : entre 3 et 6 ans

Potentiel de vieillissement : 8 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