



Château La Volte Gasparets

Type de Sol : argilo- calcaires, galets roulés

Nombre de bouteilles : 900 bouteilles

Superficie de la cuvée : 0ha 48a 00ca

Age du vignoble : 9 ans

Rendement : 9.40hl/ha

Cépages : Roussanne 90%, Grenache 10%,

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 5000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : fermentation en barriques

Elevage : 6 mois en barriques

Filtration : avant la mise en bouteilles

Présentation : cartons de 3 bouteilles couchées

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 260 000 bouteilles

CUVÉE BJ
AOP CORBIÈRES



CHÂTEAU LA VOLTE GASPARETS

Producteurs Reverdy-Berges / 11200 BOUTENAC

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

chateaulavolte@wanadoo.fr

www.chateaulavoltegasparets.fr