



Château La Voulte-Gasparets

Type de Sol : coteaux caillouteux, argilo- calcaires.

Superficie de la cuvée : 0ha 90a 00ca

Age du vignoble : de 8 à 25 ans

Rendement : 17hl/ha

Production : 2100 bouteilles

Cépages : Rolle 50%, Grenache 20%, Roussanne 15%,
Marssanne 15%

Fumure : organique

Taille : gobelet et Cordon de Royat

Elevage : 6 mois en barrique neuve

Densité de plantation : 5000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : fermentation 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

PAUL & LOUISE
AOP CORBIÈRES



CHÂTEAU LA VOULTE GASPARETS

Producteurs Reverdy-Berges / 11200 BOUTENAC

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

chateaulavoulte@wanadoo.fr

www.chateaulavoultegasparets.fr