



## Château La Voulte Gasparets

**Type de Sol** : Coteaux caillouteux, galets roulés, exposition sud

**Superficie de la cuvée** : 12ha 32a

**Age du vignoble** : de 45 à 126 ans

**Rendement** : 25hl/ha

**Production** : 37 000 bouteilles - 1500 magnums - 100 Jéroboams

**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 de (16 jours à 18 jours)

**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

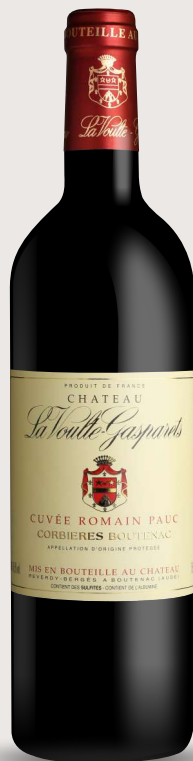
**Garde** : 10 à 15 ans

**Oenologue** : Marc DUBERNET

**Superficie classée AOC** : 55ha

**Production moyenne** : 260 000 bouteilles

## ROMAIN PAUC AOP CORBIÈRES BOUTENAC



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