



Château La Voulte Gasparets

Type de Sol : coteaux caillouteux, argilo- calcaires.

Superficie de la cuvée : 3ha 43a 94ca

Age du vignoble : de 10 à 30 ans

Rendement : 35hl/ha

Production : 16 000 bouteilles

Cépages : Grenache 60%, Mourvèdre 30%, Syrah 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

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 260 000 bouteilles

ROSÉ
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