



Château La Voulte Gasparets

CUVÉE RÉSERVÉE 2012

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

Élevage : 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 | 1200 BOUTENAC

Tél: 04 68 27 07 86 Fax: 04 68 27 41 33 - chateaulavoulte@wanadoo.fr - www.lavoultegasparets.com