



Château La Voulte Gasparets

BLANC 2013

CORBIÈRES

Type de Sol : coteaux caillouteux, argilo- calcaires.

Superficie de la cuvée : 3ha 22a 10

Age du vignoble : de 4 à 19 ans

Rendement : 48hl/ha

Production : 20 500 bouteilles

Cépages : Rolle 70%, Grenache 20%, Maccabeu 10%

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds/hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : pressurage direct, fermentation basse température

Types de cuves : acier inoxydable

Filtration : avant la mise en bouteilles

Présentation : cartons de 6 bouteilles couchées

Potentiel de vieillissement : 2 ans

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 280 000 bouteilles



Producteurs : Reverdy - Bergès / Château La Voulte-Gasparets | 1200 BOUTENAC

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