

Château La Voulte-Gasparets

Corbières « Cuvée Romain Pauc » 2005

Type de sol : Coteaux caillouteux, galets roulés, exposition sud

Superficie de la cuvée : 12ha 32a

Age du vignoble : de 45 à 115 ans

Rendement : 25hl/ha

Production : 37000 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 : longue durée à grappes entières (16 jours).

Types de cuves : béton et acier inoxydable

Elevage : 12 mois en barriques de chêne merrain, 20% de barriques neuves, 80% de barriques 1 et 2 vins

Collage : albumine d'oeuf

Filtration : avant la mise en bouteille

Présentation : Caisses bois de 6 ou 12 bouteilles, Magnums et Jéroboams

Plénitude : entre 4 et 8ans

Potentiel de vieillissement : 10ans et plus

Œnologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 280 000 Bouteilles