

Château La Voulte-Gasparets

Corbières Rosé 2006

Type de sol : coteaux caillouteux, argilo-calcaire.

Superficie de la cuvée : 4ha 36a 00

Age du vignoble : de 10 à 30 ans

Rendement : 37hl/ha

Production : 21000 bouteilles

Cépages : Grenache 50%, Mourvèdre 30%, Syrah 10%, Carignan 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

Collage : caséine - bentonite

Filtration : avant la mise en bouteille

Présentation : carton de 6 bouteilles couchées

Œnologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 280 000 Bouteilles