

# Château La Voulte-Gasparets

## Corbières « Cuvée Réservee » 2005

**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** : 130000 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

**Elevage** : cuve, puis 6 mois en barriques de chêne merrain de 1, 2,3 ou 4 vins

**Collage** : albumine d'oeuf

**Filtration** : avant la mise en bouteille

**Présentation** : Carton de 6 bouteilles couchées  
Magnums en coffret bois

**Plénitude** : entre 3 et 6ans

**Potentiel de vieillissement** : 8ans et plus

**Œnologue** : Marc DUBERNET

**Superficie classée AOC** : 55ha

**Production moyenne** : 280 000 Bouteilles