



Le domaine Les Goubert vous propose différents vins très complémentaires, tant au niveau de leur «goût» que de leur rapport qualité prix. Des bouteilles à boire entre copains à celles des belles tables, des vins pleins de jeunesse et de fraîcheur à des aînés plus généreux, vous pourrez accorder nos vins à votre goût ou à celui de vos parents et amis.

Ces différences sont issues à la fois de la variété de nos terroirs et de ce que nous voulons en faire.

Ainsi, nous avons la chance de travailler plusieurs appellations qui amèneront chacune un petit quelque chose à la bouteille... Notre fil conducteur est simple : vous offrir des vins charnus et fruités, qui ont une présence certaine, quelle que soit la bouteille que vous achetez.

Domaine Les Goubert
84190 Gigondas

Tel : +33 (0)4.90.65.86.38
jpcartier@lesgoubert.fr

www.lesgoubert.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération.

Domaine Les Goubert

Découverte
de nos vins

Jean-Pierre, Mireille et Florence Cartier
Propriétaires Récoltants
à Gigondas (84)



nos vins blancs,

Le travail sur les typicités, l'envie de vins généreux et fruités, nous les retrouvons dans nos vins blancs. Nous vous proposons ainsi quelques cuvées, du sympathique vin blanc aussi rafraichissant qu'une tonnelle d'été à des bouteilles plus prestigieuses.

Fraîcheur & croquant, LE SABLET BLANC



Commençons par le commencement : notre Sablet blanc (AOC Côtes du Rhône Villages Sablet) est frais, croquant, une jolie friandise. Très fruité (pommes, poires), léger, il sera parfait à l'apéritif, avec de jeunes fromages de chèvre et surtout sur de la cuisine asiatique et indienne, dont il mettra les épices en valeur.

Comme un sorbet, CUVÉE « LES FAVORIS »



Puis vient notre cuvée « Les Favoris » (AOC Côtes du Rhône). Ce vin éveille nos sens avec ses saveurs de pêches, de fleurs et d'agrumes. Il fond en bouche, tel un excellent sorbet qui révèle sa fraîcheur, puis ses parfums et sa douceur.

Parfait à l'apéritif ou sur un poisson gras grillé, il sera exquis avec une simple brochette de lotte grillée ou quelques belles asperges du jardin.

Délice de Fruit, CUVÉE DE « V »



Enfin, nous vous proposons également notre cuvée de «V» (AOC Côtes du Rhône). «V» comme viognier, ce célèbre cépage qui donne toute sa beauté à ce vin. C'est simplement un vrai délice. Un nez capiteux comme un parfum, un mariage heureux de fraîcheur, de rondeur, et de saveurs de poires et abricots et autres notes vanillées. On prend un plaisir non dissimulé à boire ce vin, vous pouvez nous croire!

Vous voulez épater vos invités? Servez-le avec une tarte tatin aux abricots, un feuilleté aux poires et à la fourme d'Ambert, des coquilles St Jacques et purée fine de patate douce ou un simple morceau de bleu, une belle poire à maturité. Ils se régaleront!

nos vins rouges...

A chacun son goût. Aussi il est important de pouvoir proposer des vins aux styles très variés, vous permettant d'aborder chaque occasion de manière différente. En résumé, nous avons un vin pour chacune de vos envies.

Un vin simple et fruité, LE COTES DU RHONE



L'AOC Côtes du Rhône est très ancienne et offre une large diversité de vins, simples et à boire jeune.

Notre Côtes du Rhône est un vin à la fois léger et gourmand, avec juste ce qu'il faut de caractère et de fruité (cassis, pruneau, cerise). C'est la bouteille qu'on débouche entre amis, qu'on partage avec une grande tablée ou qui accompagnera notre quotidien. Charcuterie ou grillades, il est le compagnon des plats simples et goûteux.

Une once de caractère pour les amateurs, LE SABLET



Les vins issus de cette appellation tendent à être plus fermes, une pointe plus masculins. Notre Sablet rouge est un vin rustique, sans chichi. Il est à la fois fruité (fruits rouges) et épicé, et la chaleur du soleil méridional lui a donné plus de force, mais sans agressivité. Rôti de porc aux oignons, pot au feu, agneau grillé, il accompagne les viandes denses ou au goût affirmé.

De la finesse, de la douceur et du fruit, LE BEAUMES DE VENISE



Beaumes de Venise est d'abord connu pour son AOC Muscat de Beaumes de Venise, vin doux naturel d'une grande élégance. Mais il existe aussi un vin rouge en AOC Beaumes de Venise parmi les plus équilibrés avec beaucoup de rondeur en bouche.

Notre Beaumes de Venise est tout en finesse et légèreté. C'est de la soie en bouche avec toujours ce fruité qui nous tient tant à cœur. C'est un vin plein de douceur et jovial, qui mettra en valeur vos belles pièces de viandes grillées comme une côte de boeuf par exemple.

Laissez-vous surprendre, LA CUVÉE « L'INEDIT »



Certaines cuvées révèlent la quintessence d'une variété de raisin, la personnalité si particulière d'une parcelle. Cette cuvée me révèle... Elle révèle ma personnalité, et tout ce que j'aime dans un vin. Vous ne goûterez pas ailleurs que chez nous un tel Côtes du Rhône, d'où le nom de cette cuvée : l'inédit. C'est un vin profond, racé, plein de force et de caractère et qui regorge de fruits. C'est un vin particulièrement masculin. Son accord parfait? Quelques années de vieillissement dans une bonne cave et un bon cigare.

Mesdames, c'est le cadeau idéal pour votre mari amateur de vin. Vous saurez à la fois le surprendre et le ravir!

... et nos gigondas

C'est un seigneur des Côtes du Rhône méridionales, offrant des vins intenses, étoffés et de longue garde.

**De la générosité...
GIGONDAS « CLASSIQUE »**



Mélange de fruits bien mûrs, d'épices et de tabac. Il est riche en bouche, charpenté, chaleureux. C'est un vin de garde (jusqu'à une dizaine d'années), qui comblera agneaux, lapins et canards dans sa jeunesse et le gibier et les daubes en prenant de l'âge.

**Quintessence du Gigondas,
LA « CUVÉE FLORENCE »**



Complexité, finesse, élégance : on peut parler de noblesse. De belles fragrances, un juste équilibre, une finale magique, c'est une grande dame qui a de longues années devant elle. Gigot de 7 heures, canard rôti, tajine, civet de lièvre, perdreaux ou bécasses, elle mérite qu'on passe quelques heures derrière son fourneau.