

Sablet blanc

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET • BLANC



VINTAGE

2017

VINE VARIETY

Clairette, Roussanne, Bourboulenc and Viognier

SOILS

Limestone with clay.
Riss, Würm and Helvetien
alluvial deposits.

VINIFICATION AND AGEING

Clairette, Roussanne Bourboulenc are blended. Wine making process runs under controlled temperature in vats. Same process applied to Viognier. Fermentation ends in previously used (3rd wine) french oak barrels, followed by malolactic fermentation.

BOTTLING

Blending 11 months after harvest. One sole bottling session per vintage.. No fining, no filtering.

Domaine Les Goubert
235 chemin des Jardinières
84190 Gigondas
04.90.65.86.38
jpcartier@lesgoubert.fr
WWW.LESGOUBERT.FR

MILLESIME

2017

CEPAGE(S)

Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Viognier

TERROIR

Argilo-calcaire (alluvions de Riss, de Würm et Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Clairette, Roussanne et Bourboulenc sont vinifiés assemblés avec maîtrise des températures (inférieures à 20°) en cuve. Viognier vinifié séparément selon la même technique. La fermentation alcoolique se termine en pièces de 3ème vin de chêne Français (Forêt de Cîteaux) suivie de la fermentation malo-lactique.

MISE EN BOUTEILLE

Assemblage de la cuve et des pièces avant l'unique mise en bouteille du millésime 11 mois après la récolte. Pas de collage et légère filtration.

Nos vins
blancs
& rosés