

Beaumes de Venise

AOP BEAUMES DE VENISE • ROUGE



VINTAGE

2016

VINE VARIETY

Grenache, Syrah, Cinsault

SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat, All vine varieties blended, De-stemmed and slightly crushed grapes. 25 days maceration. 11 months ageing in concrete vats

BOTTLING

No fining. Light filtering. One sole bottling session per vintage..

MILLESIME

2016

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah et Cinsault

TERROIR

Argilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 25 jours.

Elevage de 11 mois en cuves béton.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé et légère filtration. Unique mise en bouteille après assemblage des cuvées.

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

Nos vins
rouges