

Côtes du Rhône

AOP CÔTES DU RHÔNE • ROUGE



VINTAGE

2017

VINE VARIETY

See Cepage(s)

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. 15 days maceration. 6 months ageing in concrete vats..

BOTTLING

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

MILLESIME

2017

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Carignan et brun argenté (Vaccarèse)

TERROIR

Angilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuves béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 15 jours.

Elevage de 6 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