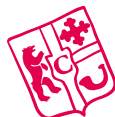


# Cuvée Florence

AOP GIGONDAS • ROUGE



**Domaine Les Goubert**  
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



## VINTAGE

2014

## VINE VARIETY

Grenache, Syrah

## SOILS

Limestone with clay. Mindel, Berriassien, Oxfordien and Argovien alluvial deposits.

## VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat. All vine varieties blended. De-stemmed and slightly crushed grapes. 31 days maceration. Ageing in french « merrain » oak barrels - 50% new barrels and 50% previously used barrels (1st wine). Ageing length varies upon vintages, and is based on numerous tasting sessions. This vintage ageing was 24 months.

## BOTTLING

No fining. No filtering. One sole.

Domaine Les Goubert  
235 chemin des Jardinières  
84190 Gigondas  
04.90.65.86.38  
jpcartier@lesgoubert.fr  
[WWW.LESGOUBERT.FR](http://WWW.LESGOUBERT.FR)

## MILLESIME

2014

## CEPAGE(S)

Grenache, Syrah

## TERROIR

Argilo-calcaire (Alluvions de Mindel, Berriassien, Oxfordien et Argovien).

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés, macérations de 31 jours.

Elevage en pièces de chêne merrain de différentes origines (bois de Bertranges, Cîteaux, Limousin, Nevers, Tronçais et Vosges). 50% en pièces neuves et 50% en pièces de 1er vin. La durée de l'élevage varie selon les millésimes et elle est déterminée par de nombreuses dégustations. Pour ce millésime, le vieillissement a été de 24 mois.

## MISE EN BOUTEILLE

Toutes les pièces sont assemblées avant l'unique mise en bouteille, sans collage ni filtration.

Nos  
Gigondas