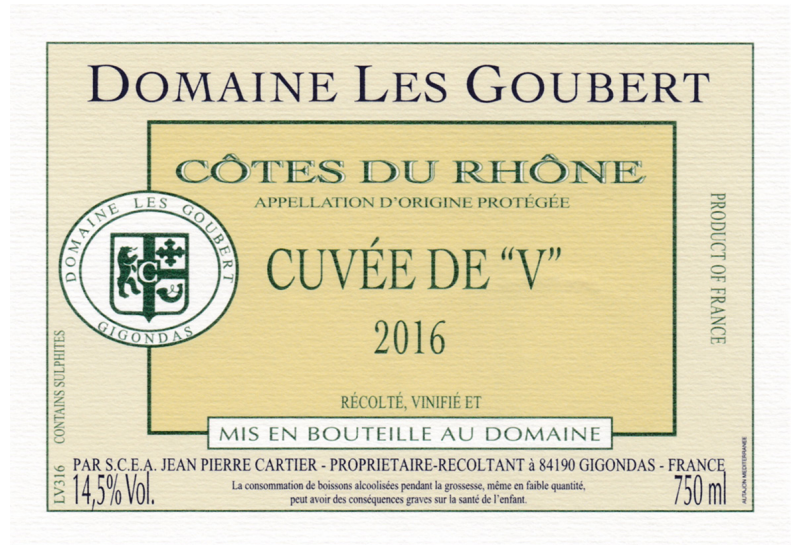


Cuvée de V

AOP CÔTES DU RHÔNE • BLANC



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2016

VINE VARIETY

Viognier

SOILS

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

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs under controlled temperature (kept below 20°C). Fermentation ends in previously used (3rd wine) barrels and new barrels, followed by malolactic fermentation. 6 months ageing on lees with stirring.

BOTTLING

Light filtering after blending. One sole bottling session per vintage.

MILLESIME

2016

CEPAGE(S)

Viognier

TERROIR

Argilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur; alluvions de Riss, de Würm et Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve avec maîtrise des températures (inférieures à 20°C). Entonné en fin de fermentation alcoolique.

Elevage de 6 mois à la fois en fût neuf et plusieurs pièces de 3ème vin, sur lies fines avec batonnage et fermentation malolactique.

MISE EN BOUTEILLE

Après assemblage des pièces, légère filtration et unique mise en bouteille du millésime.

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

Nos vins
blancs
& rosés