

Les Favoris

AOP CÔTES DU RHÔNE • BLANC



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2016

VINE VARIETY

Roussanne and Viognier

SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods.

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs under controlled temperature (kept below 20°C). Each vine variety separately. Malolactic fermentation in new (25%) and previously used french oak barrels (2nd and 3rd wines). 5 months ageing on lees.

BOTTLING

Light filtering after blending. One sole bottling session per vintage

MILLESIME

2016

CEPAGE(S)

Roussanne et Viognier

TERROIR

Argilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve avec maîtrise des températures (inférieures à 20 °C). Cépages séparés.

Mise en pièces neuves (25%) et de 2ème & 3ème vin de chêne Français (Forêt de Cîteaux) pour la fermentation malo-lactique, cépages séparés pendant 5 mois, sur lies fines.

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