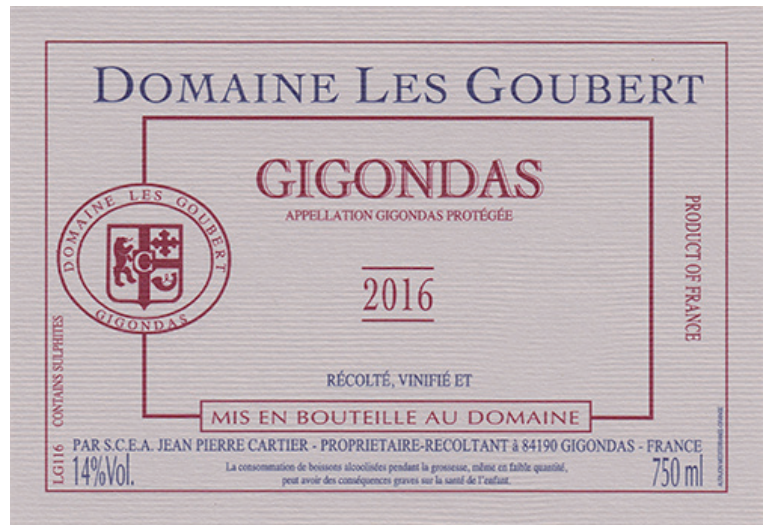


# Gigondas

AOP GIGONDAS • ROUGE



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



## VINTAGE

2016

## VINE VARIETY

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, et  
Clairette

## 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.

12 months ageing : 50% in concrete vats,  
50% in previously used barrels (3rd/4th/5th  
wine)..

## BOTTLING

No fining. No filtering. One sole bottling  
session after cuvee blending.

## MILLESIME

2016

## CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Clairette

## TERROIR

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

## VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Elevage : 50% en cuves béton, 50% en pièces de  
3ème, 4ème et 5ème vin pendant 12 mois.

## MISE EN BOUTEILLE

Vin ni collé, ni filtré. 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](http://WWW.LESGOUBERT.FR)

Nos  
Gigondas