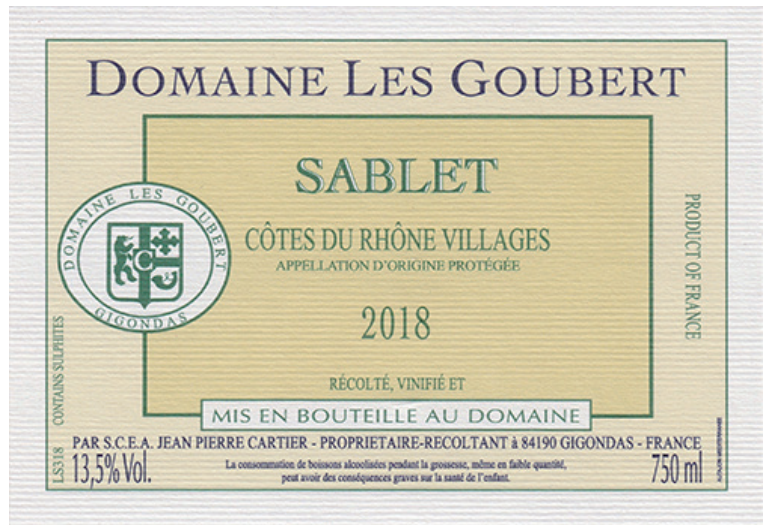


Sablet blanc

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET • BLANC



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2018

VINE VARIETY

Clairette, Roussanne, Bourboulenc and Viognier

SOILS

Limestone with clay.
Riss, Würm and Helvetien
alluvial deposits.

VINIFICATION AND AGEING

Clairette and Bourboulenc are blended.
Wine making process runs under controlled
temperature in vats. Same process applied
to Viognier and Roussane. Fermentation
ends in previously used (3rd wine) french
oak barrels, followed by malolactic
fermentation.

4 months ageing in barrels for Viognier and
Roussane. Same ageing in vat for Clairette
and Bourboulenc.

BOTTLING

Blending just before a sole bottling session
per vintage.. No fining, no filtering.

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

WWW.LESGOUBERT.FR

MILLESIME

2018

CEPAGE(S)

Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Viognier

TERROIR

Argilo-calcaire (alluvions de Riss, de Würm et
Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Clairette et Bourboulenc sont vinifiés assemblés
avec maîtrise des températures (inférieures à 20°)
en cuve. Viognier et Roussane vinifiés séparément
selon la même technique. La Fermentation alcoolique
se termine en pièces de 3ème vin de chêne Français
(Forêt de Cîteaux) suivie de la Fermentation malo-
lactique.

Elevage de 4 mois en pièces pour le Viognier et la
Roussane. Clairette et Bourboulenc sont élevés en
cuve inox sur la même durée.

MISE EN BOUTEILLE

Assemblage de la cuve et des pièces avant l'unique
mise en bouteille. Pas de collage et légère Filtration.

Nos vins
blancs
& rosés