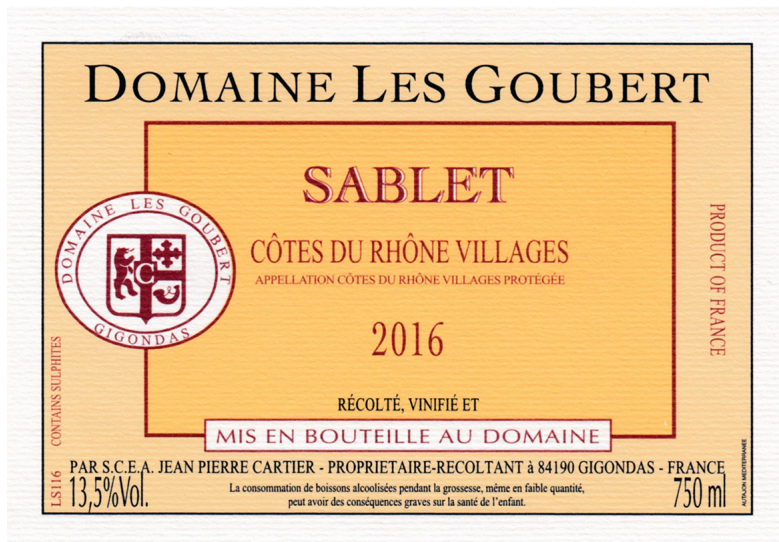


Sablet

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES • ROUGE



VINTAGE

2016

MILLESIME

2016

VINE VARIETY

See Cepage(s)

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Mourvèdre

SOILS

Limestone with clay. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

TERROIR

Argilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat, All vine varieties blended, De-stemmed and slightly crushed grapes. 20 days maceration. 9 months ageing in concrete vats.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 20 jours.

Elevage de 9 mois en cuves béton.

BOTTLING

No fining. Light filtering. One sole bottling session per vintage.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé et légère filtration. 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
rouges