

Gigondas

AOP GIGONDAS • ROUGE



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2014

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 : 60% in concrete vats, 40% in previously used barrels (3rd/4th/5th wine)..

BOTTLING

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

MILLESIME

2014

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 : 60% en cuves béton, 40% 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
84190 Gigondas
04.90.65.86.38
jpcartier@lesgoubert.fr
WWW.LESGOUBERT.FR

Nos
Gigondas