

# Côtes du Rhône

AOP CÔTES DU RHÔNE • ROUGE



## VINTAGE

2019

## VINE VARIETY

See Cepage(s)

## SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

## VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat, All vine varieties blended, De-stemmed and slightly crushed grapes. 15 days maceration. 5 months ageing in concrete vats.

## BOTTLING

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

## MILLESIME

2019

## CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Carignan et brun argenté (Vaccarèse)

## TERROIR

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

## VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 15 jours.

Elevage de 5 mois en cuves béton.

## MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé et légère filtration. Unique mise en bouteille.

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

Nos vins  
rouges