

Cuvée Florence

AOP GIGONDAS • ROUGE



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2015

VINE VARIETY

Grenache, Syrah

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. Ageing in french « merrain » oak barrels - 50% new barrels and 50% previously used barrels (1st wine). Ageing length varies upon vintages, and is based on numerous tasting sessions. This vintage ageing was 36 months.

BOTTLING

No fining. No filtering. One sole.

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

MILLESIME

2015

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah

TERROIR

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Elevage en pièces de chêne merrain de différentes origines (bois de Bertranges, Cîteaux, Limousin, Nevers, Tronçais et Vosges). 50% en pièces neuves et 50% en pièces de 1er vin. La durée de l'élevage varie selon les millésimes et elle est déterminée par de nombreuses dégustations. Pour ce millésime, le vieillissement a été de 36 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Toutes les pièces sont assemblées avant l'unique mise en bouteille, sans collage ni filtration.

Nos
Gigondas