

# Cuvée de V

AOP CÔTES DU RHÔNE • BLANC



**Domaine Les Goubert**  
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



## VINTAGE

2020

## VINE VARIETY

Viognier

## SOILS

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

## VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs under controlled temperature (kept below 20°C). Fermentation ends in previously used (2nd to 4th wines) barrels, followed by malolactic fermentation. 12 months ageing on lees with stirring.

## BOTTLING

Light filtering after blending. One sole bottling session per vintage.

## MILLESIME

2020

## CEPAGE(S)

Viognier

## TERROIR

Angilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur; alluvions de Riss, de Würm et Helvétien).

## VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve avec maîtrise des températures (inférieures à 20°C). Entonné en Fin de Fermentation alcoolique.

Eleveage de 12 mois en pièces de 2ème à 4ème vin, sur lies fines avec batonnage et Fermentation malolactique.

## MISE EN BOUTEILLE

Après assemblage des pièces, légère filtration et 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](http://WWW.LESGOUBERT.FR)

Nos vins  
blancs  
& rosés