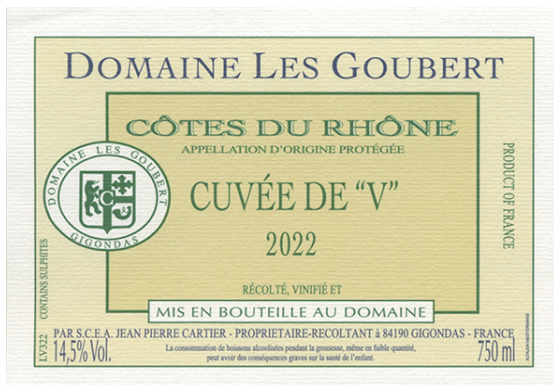


Cuvée de V

AOP CÔTES DU RHÔNE • BLANC



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2022

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).

12 months ageing in stainless steel tanks.

BOTTLING

No fining and light filtering.
One sole bottling session per vintage.

MILLESIME

2022

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).

Elevage de 12 mois en cuves inox.

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
blancs
& rosés