

# Les Favoris

AOP CÔTES DU RHÔNE • BLANC



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



## VINTAGE

2019

## VINE VARIETY

Roussanne and Viognier

## SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods.

## VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs under controlled temperature (kept below 20°C). Each vine variety separately. Fermentation ends in previously used (2nd to 4th wines) barrels, followed by malolactic fermentation. 9 months ageing on lees with stirring.

## BOTTLING

Light filtering after blending. One sole bottling session per vintage

## MILLESIME

2019

## CEPAGE(S)

Roussanne et Viognier

## TERROIR

Argilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur).

## VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve inox avec maîtrise des températures (inférieures à 20 °C). Cépages séparés.

Elevage de 9 mois en pièces de 2ème à 4ème vin sur lies fines avec batonnage et fermentation malolactique, en cépages séparés.

## 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