

Gigondas

AOP GIGONDAS • ROUGE



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2017

VINE VARIETY

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, et
Clairette

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.
18 months ageing exclusively
in concrete tank.

BOTTLING

No fining. No filtering. One sole bottling
session after cuvee blending.

MILLESIME

2017

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Clairette

TERROIR

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Elevage : 100% en cuve béton pendant 18 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Vin ni collé, ni filtré. Unique mise en bouteille après
assemblage des cuvées.

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

Nos
Gigondas