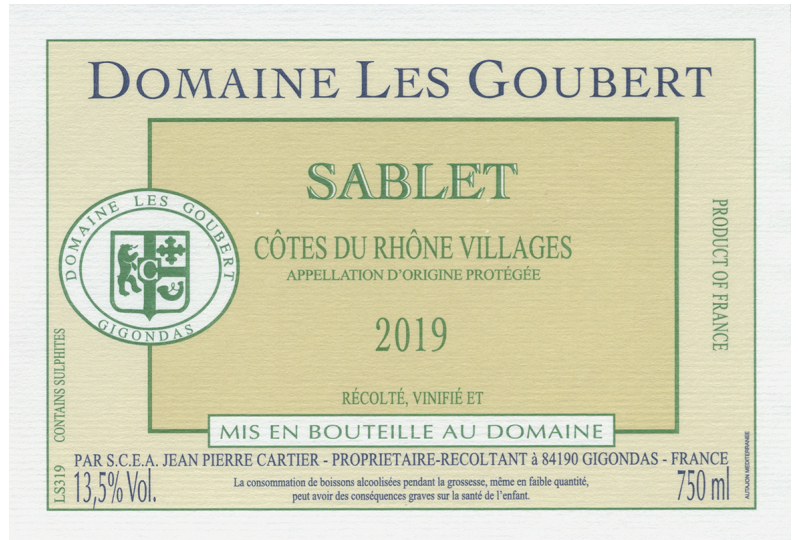


# Sablet blanc

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET • BLANC



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



## VINTAGE

2019

## VINE VARIETY

Clairette, Roussanne, Bourboulenc and Viognier

## SOILS

Limestone with clay.  
Riss, Würm and Helvetien  
alluvial deposits.

## VINIFICATION AND AGEING

Clairette and Bourboulenc are blended.  
Wine making process runs under controlled  
temperature in vats. Same process applied  
to Viognier and Roussane. Fermentation  
ends in previously used (3rd wine) french  
oak barrels, followed by malolactic  
fermentation.

6 months ageing in barrels for Viognier and  
Roussane. Same ageing in vat for Clairette  
and Bourboulenc.

## BOTTLING

Blending just before a sole bottling session  
per vintage.. No fining, no filtering.

Domaine Les Goubert  
235 chemin des Jardinières  
84190 Gigondas  
04.90.65.86.38  
jpcartier@lesgoubert.fr  
[WWW.LESGOUBERT.FR](http://WWW.LESGOUBERT.FR)

## MILLESIME

2019

## CEPAGE(S)

Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Viognier

## TERROIR

Argilo-calcaire (alluvions de Riss, de Würm et  
Helvétien).

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Clairette et Bourboulenc sont vinifiés assemblés  
avec maîtrise des températures (inférieures à 20°)  
en cuve. Viognier et Roussane vinifiés séparément  
selon la même technique. La fermentation alcoolique  
se termine en pièces de 3ème vin de chêne Français  
(Forêt de Cîteaux) suivie de la fermentation malo-  
lactique.

Elevage de 6 mois en pièces pour le Viognier et la  
Roussane. Clairette et Bourboulenc sont élevés en  
cuve inox sur la même durée.

## MISE EN BOUTEILLE

Assemblage de la cuve et des pièces avant l'unique  
mise en bouteille. Pas de collage et légère Filtration.

Nos vins  
blancs  
& rosés