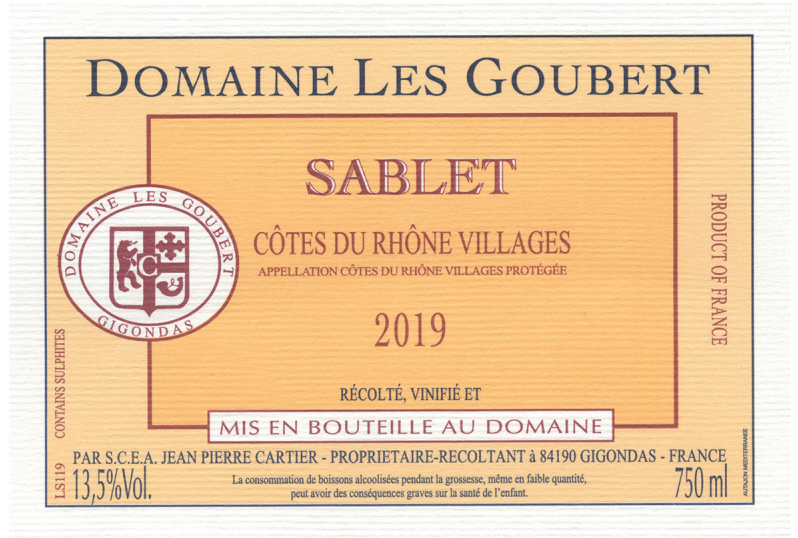


# Sablet

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES • ROUGE



## VINTAGE

2019

## VINE VARIETY

See Cepage(s)

## SOILS

Limestone with clay. Riss, Würm and Helvétien alluvial deposits

## VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat, All vine varieties blended, De-stemmed and slightly crushed grapes. 20 days maceration. 9 months ageing in concrete vats.

## BOTTLING

No fining. Light filtering. One sole bottling session per vintage.

## MILLESIME

2019

## CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Mourvèdre

## TERROIR

Argilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

## VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 20 jours.

Elevage de 9 mois en cuves béton.

## 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](http://WWW.LESGOUBERT.FR)

Nos vins  
rouges