

Les Favoris

AOP CÔTES DU RHÔNE • BLANC



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2020

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. Separated 12 months ageing on lees with stirring for each vine variety. Blending happens approximately 1 month after racking.

BOTTLING

Light filtering after blending. One sole bottling session per vintage

MILLESIME

2020

CEPAGE(S)

Roussanne et Viognier

TERROIR

Angilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur).

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

Roussanne et Viognier sont élevés toujours séparément durant 12 mois, en pièces de 2ème à 4ème vin sur lies Fines avec batonnage et Fermentation malolactique. L'assemblage intervient après soutirage des Fûts, environ 1 mois avant la mise en bouteilles.

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

Nos vins
blancs
& rosés