

Sablet blanc

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET • BLANC



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2024

VINE VARIETY

Clairette, Roussanne, Bourboulenc and
Viognier

SOILS

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

VINIFICATION AND AGEING

Clairette, Bourboulenc and Roussane are
blended. Wine making process runs under
controlled temperature in tanks. Viognier
is blended after alcoholic fermentation,
followed by the malolactic one.

6 months ageing in stainless steel tank.

BOTTLING

No fining, no filtering.
A sole bottling session per vintage.

MILLESIME

2024

CEPAGE(S)

Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Viognier

TERROIR

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

Clairette, Bourboulenc et Roussane sont vinifiés
assemblés avec maîtrise des températures
(inférieures à 20°) en cuve. Refroidissement des
moûts puis débourbage. Le Viognier est assemblé en
fin de fermentation.

Elevage de 6 mois en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLE

Pas de collage et légère Filtration.
Unique mise en bouteille.

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

Nos vins
blancs