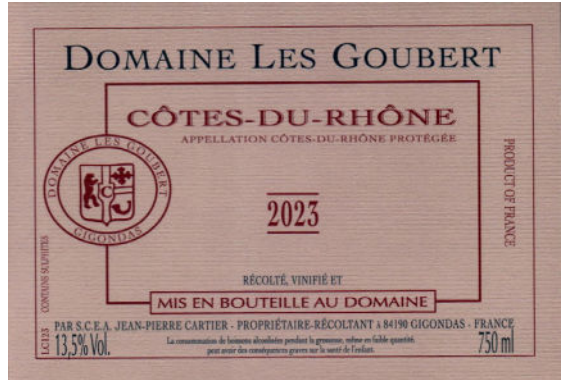


Côtes du Rhône

AOP CÔTES DU RHÔNE • ROUGE



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2023

VINE VARIETY

See Cepage(s)

SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat, All vine varieties blended, De-stemmed and slightly crushed grapes. 15 days maceration.

6 months ageing in concrete tanks.

BOTTLING

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

MILLESIME

2023

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Carignan et brun argenté (Vaccarèse)

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 15 jours.

Elevage de 6 mois en cuve béton.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé 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
rouges