

Cuvée Florence

AOP GIGONDAS • ROUGE



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2021

VINE VARIETY

Grenache, Syrah

SOILS

Blue marls and Calcaireous stones.

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat.
All vine varieties blended. De-stemmed and slightly crushed grapes. 31 days maceration.
Ageing in french « merrain » oak barrels - 50% new barrels and 50% previously used barrels (1st wine). Ageing length varies upon vintages, and is based on numerous tasting sessions.

This vintage ageing was 18 months.

BOTTLING

All the barrels were blended together before the unique bottling session.
No fining, no filtering.

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

MILLESIME

2021

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah

TERROIR

Marmes du Crétacé et Eboulis Calcaires.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement Poulés, macérations de 31 jours.

Elevage en pièces de chêne Français (228l) provenant de différentes origines (Forêts de Bertranges, Cîteaux, Limousin, Nevers, Tronçais et Vosges). 50% en pièces neuves et 50% en pièces de 1er vin. La durée de l'élevage varie selon les millésimes et elle est déterminée par de nombreuses dégustations.

Pour ce millésime, le vieillissement a été de 18 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Toutes les pièces sont assemblées avant l'unique mise en bouteille, sans collage ni filtration.

Nos
Gigondas