

Gigondas blanc

AOP GIGONDAS • BLANC



Domaine Les Goubert
Jean-Pierre Cartier • Gigondas



VINTAGE

2024

VINE VARIETY

Clairette

SOILS

Cône de la forêt des Pâpes.

VINIFICATION AND AGEING

Cold settling then spontaneous fermentation
under controlled temperature in tanks.
Malolactic was done.

6 months ageing stainless steel tank.

BOTTLING

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

MILLESIME

2024

CEPAGE(S)

Clairette

TERROIR

Cône de la Fond des Papes (Fragments calcaires,
sédiments, sables)

VINIFICATION ET ELEVAGE

Débourage à Froid puis Fermentation spontanée
en cuve inox avec maîtrise des températures
(inférieures à 20°C) suivi de la Fermentation malo
lactique.

Elvage 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