

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



# CLOS DE GUICHAUX GIBERTEAU

AOP Saumur Blanc



OUVRIR } 1h30 avant  
SERVIR } 10 - 12°C  
GARDE } 10 - 15 ans

### Terroir :

Sol argileux-sablonneux et calcaire. sur calcaire. Sur la colline du Clos de Guichaux

**Cépage :** 100% Chenin en vieilles vignes

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tris avant la mise en caisses. Presses lentes des grappes entière. Fermentations en cuves avec levures indigènes.

**Élevage :** 9 mois en fûts de 2 à 4 vins.

## ACCORDS



### VOLAILLE

Superbe sur une pintade crémée.

### POISSON

Merveilleux sur un turbot en beurre blanc.



### POÊLÉE

Sublimera une sole en croûte d'agrumes et pommes vapeur.

### FROMAGE

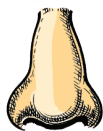
Superbe sur un chèvre frais et pâte de coing maison.



## Notes de Dégustation



Robe jaune dorée.



Aromatique sur les fruits jaunes (pêche jaune et coing).



Ample et aérienne avec un joli fruit profond. Très belles fraîcheur et salinité.

Le Domaine Guiberteau se situe au cœur du Val de Loire. Il se trouve à 12 km au sud de Saumur, dans le village de Saint-Just-sur-Dive, depuis 1934, date d'installation de la famille Guiberteau dans ce même village.

Conduit par **Romain Guiberteau** depuis 1996, il produit des vins d'appellation Saumur.

Seuls deux cépages sont cultivés : le Cabernet Franc et le Chenin.

Les vignes sont âgées de 5 à plus de 80 ans. Le vignoble s'étend sur 17 hectares, sur les communes de Bizay, Brézé, Chacé, Montreuil Bellay et Saint-Just-sur-Dive. Le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2003 : les sols sont travaillés sous les rangs et enherbés naturellement. Seuls le soufre, le cuivre, les huiles essentielles et les décoctions de plantes sont utilisés. Les vendanges sont manuelles. Les vins rouges macèrent en cuves. Les fermentations et élevages se poursuivent ensuite en cuves inox ou bois, ou en barriques selon les cuvées (blancs et rouges). Ils n'incorporent que le minimum de soufre nécessaire avant la mise en bouteille. Il n'y a aucune adjonction de levures, d'enzymes, de produits stabilisants.



*Domaine*  
*Guiberteau* *Saint-Just-sur-Dive*  
**GUIBERTEAU**



**Caves Maillol** – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*  
*Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30*  
*cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21*  
*www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr*

*SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération*