

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Val de Loire

SAUMUR GUIBERTEAU

AOP Saumur Blanc



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

Terroir :

Sol limoneux et sablonneux sur calcaire.
Sur la colline de Brézé.

Cépage : 100% Chenin

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

Élevage : 7 mois en cuve inox, foudre et barrique.

ACCORDS



POISSON

À déguster sur un filet de daurade cuit au four en croûte de sel et aux herbes fraîches.

PRODUITS DE LA MER

Merveilleux sur une poêlée de coquillages persillés.



VOLAILLE

Parfait sur une escalope de poulet crémée aux champignons.

FROMAGE

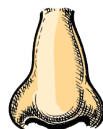
Superbe sur des tartines de Reblochon et de Comté.



Notes de Dégustation



Robe jaune dorée.



Intense de fruits blancs, de bergamote et de noisette. Suivi de fleurs blanches et pommes au four.



Large et enveloppante. Finale fraîche et beurrée.

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