

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Val de Loire

SAUMUR GUIBERTEAU

AOP Saumur Rouge



OUVRIR } 1 h avant
SERVIR } 16 - 18°C
GARDE } 5 ans

Terroir :

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

Cépage : 100% Cabernet Franc

Vinification : Récolte manuelle en caissette. Vendange triée et égrappée. Fermentation en cuve béton en levures indigènes.

Élevage :

12 mois en cuve béton tronconique.

ACCORDS



APÉRITIF

Délicieux sur un joli plateau de charcuterie.

AU FOUR

Superbe sur un beau jambon Bellota ou Pata Negra.



PLANXA

Superbe sur des travers de cochon grillés.

POISSON

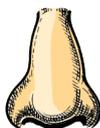
Parfait sur un loup en sauce au vin rouge.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis.



Fruits rouges, fraise, framboise, odeur de craie.



De la gourmandise et un fruité intense. Structurée et élégante. Tanins discrets.



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