

Domaine Guiberteau	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1996 : Romain Guiberteau reprend le domaine familial. • 2003 : Le domaine se convertit au bio.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Anjou-Saumur. • <i>Département</i> : Maine et Loire. • <i>Commune</i> : Saint Just sur Dive. • Au sud de Saumur.
Climat	Océanique
Sol	Argilo-calcaire
Superficie du domaine	14,5 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	60 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Saumur blanc Brézé • 100% chenin issu de vieilles vignes. • Vin blanc sec. • Elevage 18 mois en barriques neuves. • Saumur rouge Les Arboises • 100% cabernet franc. • Vin rouge. • Elevage 18 mois en barriques de 2-3 vins. • Parcelle d'un hectare.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Saumur blanc Le Clos des Carmes • 100% chenin. • Vin blanc sec. • Elevage en barriques de 18 à 30 mois. • 3000 bouteilles par an. • Monopole. Parcelle située sur la colline de Brézé, sol calcaire.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • A ses débuts au domaine familial, Romain Guiberteau a été conseillé par les frères Foucault (Clos Rougeard).

