



# Guiberteau Saumur Rouge Les Arboises 2017

---

DOMAINE GUIBERTEAU, LOIRE, RANSKA **Nat**

---

|                 |                                                                                                                                    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rypälelajikkeet | Cabernet Franc                                                                                                                     |
| Alkoholi        | 12,50 %                                                                                                                            |
| Viinialue       | les Arboises on 1,5 ha kokoinen palsta Brézé kukkulalla. Köynnökset istutettu 1957. Palsta sijaitsee Clos des Carmesin yläpuolella |
| Muuta           | 24 kk kypsytys tapahtuu 60% uusissa tammitynnyreissä ja loput toisen vuoden tynnyreissä.                                           |

## Domaine Guiberteau

LOIRE, RANSKA

Alun perin vuonna 1934 perustettu [Domaine Guiberteau](#) jäi roikkumaan löyhään hirteen Robert Guiberteauun siirryttyä eläkkeelle vuonna 1976. Kukaan hänen lapsistaan ei ollut halukas jatkamaan työtä, joten viinitarhat vuokrattiin paikalliselle viljelijälle. Robertin pojanpoika Romain oli kiinnostunut palauttamaan tarhat taas perheen hoidettaviksi ja näin tapahtuikin vuonna 1996. Saatuaan konsultointiapua Foucaultin (Clos Rougeard) veljeksiltä päätyi Romain hylkäämään kemialliset torjunta-aineet ja vuodesta 2007 alkaen talo on ollut sertifioidusti luonnonmukainen. Tarhoja on tällä hetkellä 17 hehtaaria. Romain Guiberteau kerää rypäleensä huomattavasti aikaisemmin kuin alueella yleensä, säilyttääkseen viineissään eloisan raikkauden ja hapokkuuden. Romain tarkkailee enemmän rypäleiden kuorten optimaalista kypsyttää siementen kypsyden sijaan. Chenin Blancin puristus aina kokonaisina terttuina, ei batonnage, ei malolaktista käymistä, ei rackingia, yleensä kevyt suodatus, ei kirkastusta. Cabernet Franc aina 100% ilman rankoja, enemmän infuusio tyyliin ja vähemmän ekstraktiota, vain kevyt pigeage käsin. Ei rackingia, yleensä kevyt suodatus, ei kirkastusta. Viinien kypsytys tapahtuu terästankeissa, sementissä sekä tammitynnyreissä (uutta tammea käytetään osittain Brézé, Clos des Carmes ja Arboises cuveihin).