

# Château Puy Servain - Château Calabre

Daniel Hecquet, œnologue – gérant

33220 PORT STE FOY

Tel 05 53 24 77 27 Fax 05 53 58 37 43 [oenovit.puyservain@wanadoo.fr](mailto:oenovit.puyservain@wanadoo.fr)

[www.puyservain.com](http://www.puyservain.com)

## Domaine des Bertranoux

### AOC Pécharmant 2011

Médaille d'argent au concours général agricole de Paris en février 2014

- **Lieu-dit** : Bertranoux à Creysse / Bergerac
- **Nature du sol** : sables et graviers ferrugineux du Périgord avec présence abondante de silex.
- **Rendement/hectare** : 45 hl
- **Superficie** : 6 ha
- **Particularité cueillette** : après effeuillage mécanique, passage à la main pour éliminer les grappes altérées
- **Elevage/embouteillage** : vinification traditionnelle en cuve avec contrôle des températures. Elevage 12 mois en barrique de chêne français dont 25 % de neuves.
- **A garder/à boire** : à boire mais peut être gardé de 5 à 10 ans
- **Dégustation** : 2011 est un beau millésime, couleur profonde et sombre, nez fin de fruits rouges bien mûrs, attaque souple et puissante, vin élégant apte à vieillir.
- **Suggestion de service** : à boire chambré à environ 17 ° avec les viandes, les gibiers et les fromages.
- **Alcool** : 13,5 %
- **Sucre résiduel** : <2 g/l
- **Acidité** : 3.1 g/l
- **SO2 libre** : 25 mg/l
- **Cépages** : merlot 49 %, cabernet sauvignon 29 %, cabernet franc 17 %, malbec 5 %.

