

# 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)

## Château Calabre

### AOC Côtes de Montravel 2013

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

- **Lieu-dit** : Calabre
- **Nature du sol** : argilo-calcaire ; très remanié. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux
- **Rendement/hectare** : 40 hl
- **Superficie** : 5 ha. Les vignes sont taillées à Cot puis effeuillées fin août.
- **Particularité cueillette** : passage à la main pour éliminer les grappes de mauvaise qualité. La vendange récoltée est surmuriée et pour partie botrytisée.
- **Elevage/embouteillage** : vinification traditionnelle en cuve avec maintien des températures de fermentation à 22 °
- **A garder/à boire** : à boire mais peut être gardé.
- **Dégustation** : odeur de fleurs blanches et de pêche. Rond, tendre et moelleux. Vin non chaptalisé.
- **Suggestion de service** : à boire frais à environ 8° en apéritif, avec le melon et les fromages à pâte bleue (Roquefort) et avec les fruits.
- **Alcool** : 12.5 % + 2 %
- **Sucre résiduel** : 50 g/l
- **Acidité** : 4.2 g/l
- **SO2 libre** : 28 mg/l
- **Cépages** : sémillon 100 %

