

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

Château Puy Servain, cuvée Marjolaine 2012

AOC Montravel blanc

- **Lieu-dit** : Puy Servain dont l'origine vient de « Puy » = sommet et de « Servain » = vent serré, car il s'agit d'un point culminant très venté.
- **Nature du sol** : argilo-calcaire ; très remanié. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux
- **Rendement/hectare** : 48 hl
- **Superficie** : 2.5 ha
- **Elevage/embouteillage** : macération pelliculaire puis fermentation et élevage 5 mois en barriques de chêne français neuves. Pour accroître le fuité, on effectue un assemblage jusqu'à 10 % de sauvignon fermenté en cuve.
- **A garder/à boire** : à boire mais peut être conservé 5 à 7 ans. Servir les vins jeunes en carafe.
- **Suggestion de service** : servir frais avec les entrées, les crustacés, poissons et fromages et en apéritif.
- **Alcool** : 13 %
- **Sucre résiduel** : < 2 g/l
- **Acidité** : 3.8 g/l
- **SO2 libre** : 20 mg/l
- **Cépages** : sauvignon 80 %, sémillon 20 %

