

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 www.puyservain.com

Château Puy servain

AOC Montravel blanc 2010

- **Lieu-dit** : Calabre
- **Nature du sol** : argilo-calcaire ; très remanié. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux
- **Rendement/hectare** : 22 hl
- **Superficie** : 16 ha
- **Particularité cueillette** : passage à la main pour éliminer les grappes de mauvaise qualité.
- **Elevage/embouteillage** : vinification traditionnelle en cuve avec maintien des températures de fermentation en dessous de 20°.
- **A garder/à boire** : à boire
- **Dégustation** : très aromatique, notes d'agrumes pamplemousse. Belle acidité qui renforce la fraîcheur du vin.
- **Suggestion de service** : à boire frais à environ 8° avec entrées et poissons. Parfait avec les fromages de chèvre.
- **Alcool** : 13 %
- **Sucre résiduel** : 2.9 g/l
- **Acidité** : 4.10 g/l
- **SO2 libre** : 29 mg/l
- **Cépages** : sauvignon 50 %, sémillon 40 %, muscadelle 10 %