

# 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)

## Château Puy Servain

### AOC Haut Montravel cuvée Terrement 2007

Médaille d'or au concours général agricole de Paris

Médaille d'or au concours de Bordeaux

- **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** : 20 hl
- **Superficie** : 3 ha
- **Particularité cueillette** : récolte manuelle, 2 à 4 passages. La chaptalisation est interdite. La richesse en sucre naturelle est obtenue par la concentration après développement du Botrytis, champignon responsable de la pourriture noble.
- **Elevage/embouteillage** : vendange botrytisée surmurie fermentée en barriques.
- **A garder/à boire** : à boire mais peut se garder 5 à 10 ans
- **Suggestion de service** : à boire très frais, en apéritif, avec le foie gras, les viandes blanches et les fromages persillés. Melon, fraises, tartes..
- **Alcool** : 13.5 %
- **Sucre résiduel** : 125 g/l
- **Acidité** : 3.65 g/l
- **SO2 libre** : 16 mg/l
- **Cépages** : sémillon 100 %

