

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 – Songe 2003

AOC Montravel rouge

Médaille d'or à Bergerac, médaille de bronze à Paris, médaille d'argent à Blaye, prix des Vinalies, médaille d'or à Tokyo, 88/10 au guide Gilbert et Gaillard

- **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** : 45 hl. Production uniquement les années de grand millésime.
- **Superficie** : 4 ha. Vignes basses forte densité : 7500 pieds/ha
- **Particularité cueillette** : Parties de parcelles sur d'excellents terroirs, vigne effeuillée ; récolte mécanique puis triée.
- **Elevage/embouteillage** : élevage 12 mois en barriques dont 65 % neuves
- **A garder/à boire** : à boire mais peut se garder 10 à 15 ans. Servir les vins jeunes en carafe.
- **Suggestion de service** : excellent avec les viandes et les fromages
- **Alcool** : 14.5 %
- **Sucre résiduel** : < 2 g/l
- **Acidité** : 3 g/l
- **SO2 libre** : 15 mg/l
- **Cépages** : merlot 90 %, cabernet franc 10 %

