

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

AOC Montravel rouge cuvée Vieilles Vignes 2009

Médaille d'or à Mâcon

- **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
- **Superficie** : 2 ha. Vignes basses à forte densité : 5000 pieds / ha
- **Particularité cueillette** : récolte mécanique, trie sur table
- **Elevage/embouteillage** : élevage 15 mois en barriques dont 50 % neuves
- **A garder/à boire** : à boire mais peut se garder 5 à 10 ans
- **Suggestion de service** : excellent avec les viandes, les gibiers et les fromages
- **Alcool** : 14.5 %
- **Sucre résiduel** : < 2 g/l
- **Acidité** : 3.2 g/l
- **SO2 libre** : 20 mg/l
- **Cépages** : merlot 80 %, cabernet franc 20 %
- Superbe millésime. Couleur sombre et profonde, nez intense de fruits rouges très mûrs. Boisé et élégant, la bouche est pleine et onctueuse, les tanins présents et soyeux. Vin très concentré avec une grande persistance.

