

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 2010

- **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** : 4 ha. Vignes basses à forte densité : 5000 pieds / ha
- **Particularité cueillette** : récolte mécanique, trie sur table
- **Elevage/embouteillage** : élevage 15 mois en barriques dont 60 % 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** : 14.8 %
- **Sucre résiduel** : < 2 g/l
- **Acidité** : 2.9 g/l
- **SO2 libre** : 20 mg/l
- **Cépages** : merlot 80 %, cabernet franc 20 %

