

# 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 Bergerac rouge 2013

Médaille d'or au concours général agricole de Paris en février 2014

- **Lieu-dit** : Calabre
- **Nature du sol** : argilo-calcaire ; très remanié. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux
- **Rendement/hectare** : 60 hl
- **Superficie** : 10 ha
- **Particularité cueillette** : passage à la main pour éliminer les grappes altérées.
- **Elevage/embouteillage** : vinification traditionnelle en cuve avec contrôle des températures de fermentation.
- **A garder/à boire** : à boire mais peut être gardé.
- **Dégustation** : couleur aux reflets grenat, arômes intenses de fruits rouges, belle structure tannique qui ne gêne pas une dégustation précoce grâce à la souplesse des tanins.
- **Suggestion de service** : à boire chambré à environ 17 ° avec les viandes et les fromages.
- **Alcool** : 13%
- **Sucre résiduel** : < 1 g/l
- **Acidité** : 3.2 g/l
- **SO2 libre** : 17 mg/l
- **Cépages** : merlot 60 %, cabernet sauvignon 20 %, cabernet franc 20 %

