

# 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) [www.puyservain.com](http://www.puyservain.com)

---

## Château Calabre

### AOC Montravel blanc 2012

Médaille d'or au concours de Bergerac

- **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** : 16 ha
- **Particularité cueillette** : passage à la main pour éliminer les grappes de mauvaise qualité.
- **Elevage/embouteillage** : vinification traditionnelle en cuve avec maintien des températures de fermentation en dessous de 18°.
- **A garder/à boire** : à boire
- **Dégustation** : très aromatique, notes d'agrumes pamplemousse. Belle acidité qui renforce la fraîcheur du vin. Une pointe de CO<sub>2</sub> d'origine fermentaire renforce la fraîcheur et la sapidité du vin.
- **Suggestion de service** : à boire frais à environ 8° avec entrées et poissons. Parfait avec les fromages de chèvre.
- **Alcool** : 12.5 %
- **Sucre résiduel** : 2. g/l
- **Acidité** : 4.10 g/l
- **SO<sub>2</sub> libre** : 29 mg/l
- **Cépages** : sauvignon 50 %, semillon 40 %, muscadelle 10 %

