

# 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 Côtes de Montravel 2012

- *Lieu-dit* : Calabre
- *Nature du sol* : argilo-calcaire ; très remanié. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux
- *Rendement/hectare* : 40 hl
- *Superficie* : 5 ha. Les vignes sont taillées à Cot puis effeuillées fin août.
- *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 à 22 °
- *A garder/à boire* : à boire mais peut être gardé.
- *Dégustation* : odeur de fleurs blanches et de pêche. Rond, tendre et moelleux. Vin non chaptalisé.
- *Suggestion de service* : à boire frais à environ 8° en apéritif, avec le melon et les fromages à pâte bleue (Roquefort) et avec les fruits.
- *Alcool* : 12.5 % + 2 %
- *Sucre résiduel* : 50 g/l
- *Acidité* : 4.2 g/l
- *SO2 libre* : 28 mg/l
- *Cépages* : sémillon 100 %

