

# 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 Montravel blanc 2012

- **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** : 20 hl
- **Superficie** : 4 ha
- **Particularité cueillette** : passage à la main pour éliminer les grappes de mauvaise qualité.
- **Elevage/embouteillage** : macération liquide à froid puis fermentation. Elevage sur lies fines en cuves thermo régulées jusqu'à la mise en bouteille.
- **A garder/à boire** : à boire mais peut être conservé 3 à 5 ans. Servir les vins jeunes en carafe.
- **Suggestion de service** : servir frais, environ à 8° avec les entrées, les crustacés, poissons et fromages
- **Alcool** : 13 %
- **Sucre résiduel** : 2 g/l
- **Acidité** : 4 g/l
- **SO2 libre** : 25 mg/l
- **Cépages** : sauvignon gris et blanc 90 %, sémillon 10 %

