

Château Puy Servain - Château Calabre

Catherine et Daniel Hecquet

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 Terrement 2016

Médaille d'or au concours général agricole de Paris – Médaille d'argent aux Vinalies – 1 * au Guide Hachette

- **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** : 3 ha. Vignes basses à forte densité : 5000 à 7500 pieds / ha
- **Particularité cueillette** : récolte mécanique, trie sur table
- **Elevage/embouteillage** : élevage 12 mois en barriques dont 30 % neuves
- **A garder/à boire** : Vin très épanoui déjà délicieux à boire, tanins élégants et fondus avec des notes d'épice, de réglisse et de chocolat. peut se garder 5 à 10 ans.
- **Suggestion de service** : excellent avec les viandes et les fromages, barbecue
- **Alcool** : 14.5 %
- **Sucre résiduel** : 1 g/l
- **Acidité** : 3.06 g/l
- **SO2 libre** : 20 mg/l
- **Cépages** : merlot 80 %, cabernet franc 20 %

