



CHÂTEAU PUY SERVAIN BERGERAC



Cépages :

- Merlot 60%
- Cabernet Sauvignon 20%
- Cabernet Franc 20%



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.



Vinification :

Passage à la main pour éliminer les grappes altérées. Elevage : Vinification traditionnelle en cuve avec contrôle des températures de fermentation.



Accords mets /vin :

A boire chambré à environ 17°C avec les viandes et les fromages.



Terroir :

à la main pour éliminer les grappes altérées. Elevage : Vinification traditionnelle en cuve avec contrôle des températures de fermentation.