



CHÂTEAU PUY SERVAIN

MONTRAVEL

VIEILLES VIGNES



Cépages :

- Merlot 80%
- Cabernet Franc 20%



Vinification :

Récolte mécanique, trie sur table, élevage 15 mois en barrique dont 60% neuves.



Terroir :

Argilo-calcaire, très remanié. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux.



Dégustation :

Couleur sombre et profonde, nez intense de fruits rouges très mûrs. Boisé et élégant, la bouche est pleine et onctueuse, les tanins présents et soyeux. Vin très concentré avec une grande persistance.



Accords mets /vin :

Excellent avec les viandes, les gibiers et les fromages.