

Place
aux VINS



SUD-OUEST

CHÂTEAU PUY SERVAIN MONTRAVEL SONGE



Cépages :

- Merlot 90 %,
- Cabernet franc 10 %



Vinification :

Parties de parcelles sur d'excellents terroirs, vigne effeuillée, récolte triée. Elevage 15 mois en barriques dont 65 % neuves.



Terroir :

Sols argilo-calcaire ; très remanié. Sol hétérogène avec des zones très calcaires au sommet des coteaux



Dégustation :

Ce vin de caractère présente des arômes de fruits rouges frais et mûrs, fraise et groseille en tête. La bouche est complexe, élégante, souple, équilibrée par de la fraîcheur. La finale est longue et fruitée.



Accords mets /vin :

Excellent avec les viandes et les fromages.

Vin de grande garde : 10 à 15 ans.
Servir les vins jeunes en carafe.