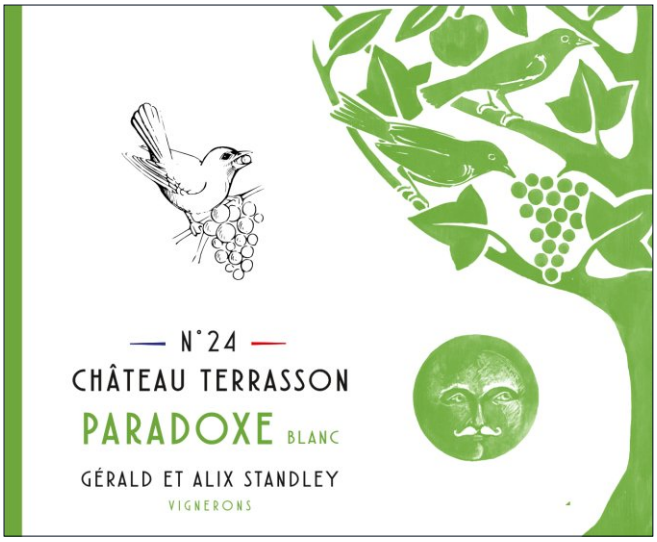

CHÂTEAU TERRASSON

GÉRALD ET ALIX STANDLEY

– ARTISANS VIGNERONS –

APPELLATION

Vin de France

cultivé sur le terroir de Francs

TERROIR

Éboulis de plateaux de calcaire à astéries

Molasses du Fronsadais

CÉPAGES

Sémillon 100 %

vignes de 31 ans d'âge moyen

ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES

2023 60 %

2024 40 %

CHIFFRES

Production : 1 796 bordelaises

100 magnums

Alcool : 12°

pH : 3,47

Acidité totale : 3,32 g_{H2SO4} /l

SO2 total après mise : 55 mg/l

VITICULTURE

Culture biologique avec enherbement, semis de couverts végétaux et un travail du sol limité

Vignes en guyot simple alterné palissées

Densité de plantation : 5 263 pieds / ha

Utilisation de soufre, cuivre, préparations de plantes (ortie, prêle...), talc

Vendanges manuelles

VINIFICATIONS

Pressurage lent avec une presse verticale

Pas de débourbage

Levures indigènes

Fermentation malo-lactique achevée

ÉLEVAGE

40 % en foudre autrichien - 60 % en cuve

pendant 2 à 3 ans

MISE EN BOUTEILLE

Filtration clarifiante avant mise (5 - 12 µ)

Bouteille en verre légère 410 g fabriquée à moins de 30 km

Bouchon en liège naturel, sans composant plastique

Étiquette en papier recyclé imprimée sans dorure ni film plastique

Carton kraft non blanchi avec impression réduite au minimum : une seul face, sans aplats, privilégiant le noir (encre recyclée)

—— SCEA Gérald et Alix Standley ——

Château Terrasson
3 route de Gasquerie - 33570 Puisseguin
Tel : +33 6 24 25 39 57

contact@chateauterrasson.com
www.chateauterrasson.com
RCS Libourne - SIRET 852 689 447 00021 - TVA FR 67 8526894476