



CHÂTEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY
- VIGNERONS PAYSANS -

APPELLATION

Côtes de Castillon

TERROIR

Plateaux calcaires

CÉPAGES

Merlot 80 %
Cabernet sauvignon 15 %
Cabernet franc 5 %
vignes de 29 ans d'âge moyen

CHIFFRES

Rendement : 23 hl/ha
Production : 20 729 bouteilles
159 magnums
48 demi-bouteilles

Alcool : 13°

pH : 3,54

Acidité totale : 3,3 g_{H₂SO₄}/l

SO₂ total après mise : 52 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 biodynamiques, infusions de plantes (ortie, prêle...), talc, argile

Vendanges manuelles et mécaniques du 1^{er} au 19 octobre 2021

VINIFICATIONS

Macération en égrappé pendant 16 à 21 jours

Remontages manuels légers surtout en début de fermentation

Levures indigènes

Pressurage lent avec une presse verticale

ÉLEVAGE

1/3 en foudre autrichien - 2/3 en cuve - pendant 20 mois

MISE EN BOUTEILLE

Collage au blanc d'œuf

Filtration légère avant mise (1-2 µ)

Bouteilles en verre fabriquées à moins de 30 km les plus légères possible : 450 g pour les 75 cl

Bouchons en liège naturel sans plastique à l'intérieur

Étiquette en papier recyclé avec une impression sans dorure et sans film plastique

Cartons d'emballage kraft non blanchis avec le minimum d'encre

SCEA Gérald et Alix Standley

Château Terrasson
3 route de Gasquerie - 33570 Puisseguin
Tel : +33 5 57 40 58 08



contact@chateauterrasson.com

www.chateauterrasson.com

RCS Libourne - SIRET 852 689 447 00021 - TVA FR 67 852689447