



CHÂTEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY

— VIGNERONS PAYSANS —

APPELLATION

Côtes de Francs

TERROIR

Éboulis de plateaux de calcaire à astéries
Molasses du Fronsadais

CÉPAGES

Sémillon 100 %

vignes de 30 ans d'âge moyen

ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES

2022 20 %

2023 80 %

CHIFFRES

Production : 2 161 bordelaises

Alcool : 12°

pH : 3,4

Acidité totale : 3,3 g_{H2SO4} /l

SO2 total après mise : 50 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, argile

Vendanges manuelles

VINIFICATIONS

Pressurage lent avec une presse verticale

Pas de débourage

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 – 10 µ)

Bouteilles en verre fabriquées à moins de 30 km, légères : 410 g

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

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

