



CHATEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY

- VIGNERONS PAYSANS -

APPELLATION

Côtes de Castillon

TERROIR

Plateaux de calcaire à astéries
Molasses du Fronsadais

CÉPAGES

Merlot 85 %

Cabernet sauvignon 15 %

vignes de 30 ans d'âge moyen

ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES

2020 5 %

2021 40 %

2022 45 %

2023 10 %

CHIFFRES

Production : 14 629 bouteilles

Alcool : 13,5°

pH : 3,47

Acidité totale : 3,5 g_{H₂SO₄} /l

SO₂ total après mise : 39 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

VINIFICATIONS

Macération en égrappé pendant 15 à 24 jours

Remontages manuels légers surtout en début de fermentation

Levures indigènes en 2020, 2021 & 2022, LSA en 2023

Pressurage lent avec une presse verticale

ÉLEVAGE

30 % en foudre autrichien - 10 % en vieilles barriques

10 % en qvevri - 50 % en cuve

pendant 1 à 4 ans

MISE EN BOUTEILLE

Collage traditionnel au blanc d'œuf

Filtration clarifiante avant mise (1,5 - 3 μ)

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

Bouchons twintop

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