



CHATEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY

APPELLATION

Vin de France
cultivé sur le terroir de Francs

TERROIR

Argilo calcaire

CÉPAGE

Sémillon 100 % (27 ans d'âge moyen)

CHIFFRES

Rendement : 37 hl/ha

Production : 1 125 bouteilles

Alcool : 12°

pH 3,51

Acidité totale 2,76 gH₂SO₄ /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 le 5 septembre 2020

VINIFICATIONS

Macération en grappe entière pendant 10 jours

Levures indigènes

ÉLEVAGE

Vieilles barriques - pendant 20 mois

MISE EN BOUTEILLE

Filtration dégrossissante avant mise (5-20 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

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