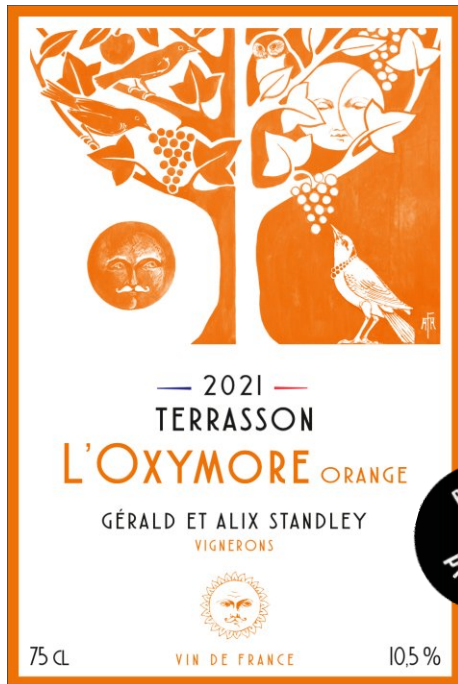


CHÂTEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY
- VIGNERONS PAYSANS -

APPELLATION

Vin de France
cultivé sur le terroir de Francs

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGE

Sémillon 100 %
28 ans d'âge moyen

CHIFFRES

Production : 1 218 bouteilles
Rendement : 49 hl/ha

Alcool : 10,5°
pH : 3,6
Acidité totale : 2,3 g_{H₂SO₄} /l
Acide malique : <0,2 mg/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 biodynamiques, infusions de plantes (ortie, prêle...), talc, argile

Vendangé à la main le 24 septembre 2021

VINIFICATIONS

Macération en grappe entière pendant 21 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

Étiquettes sans plastification ni dorure

Cartons d'emballage kraft non blanchis et 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



DES VINS QUI SORTENT DES SENTIERS BATTUS
À L'ABORDAGE !