



# CHATEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANLEY

## APPELATION

Vin de France  
cultivé sur le terroir de Francs

## TERROIR

Côteaux argilo calcaire

## CÉPAGE

Merlot	90 %
Cabernet franc	5 %
Cabernet sauvignon	5 %
vignes de 30 ans d'âge moyen	

## ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES

2020	16 %
2021	24 %
2022	60 %

## CHIFFRES

Rendement : 25 hl/ha  
Production : 1 733 bouteilles - 126 magnums  
Alcool : 14°  
pH 3,66  
Acidité totale 2,74 g<sub>H2SO4</sub> /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, talc, argile  
Vendanges manuelles

## VINIFICATIONS

Macération en grappe entière pendant 5 à 15 jours  
Levures indigènes

## ÉLEVAGE

En qwevri, foudres, barrique et cuve

## 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 et avec le minimum d'encre