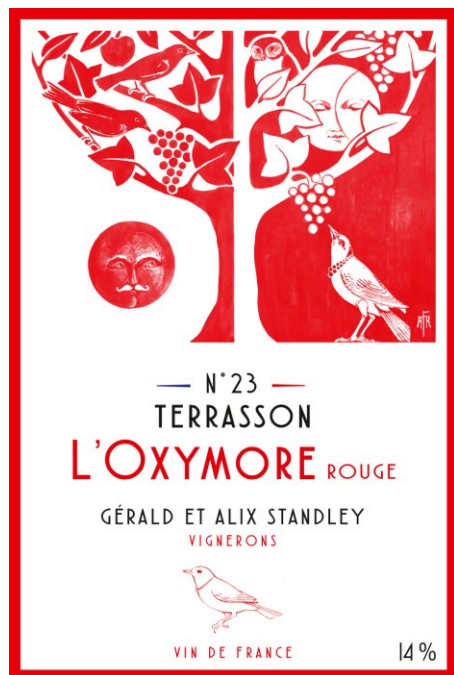




CHÂTEAU TERRASSON

Qvevri n.m. – grand récipient en terre cuite, enterré dans le sol, utilisé pour la fermentation, le stockage et le vieillissement du vin géorgien traditionnel



GÉRALD ET ALIX STANDLEY
- VIGNERONS PAYSANS -

APPELLATION

Vin de France
cultivé sur le terroir de Francs et Castillon

TERROIR

Côteaux et plateaux de calcaire à astéries

CÉPAGE

Merlot 85 %
Cabernet sauvignon 10 %
Cabernet franc 15 %
vignes de 31 ans d'âge moyen

ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES

2020 2 %
2021 40 %
2022 48 %
2023 10 %

CHIFFRES

Rendement : 25 hl/ha
Production : 2 907 bordelaises – 117 magnums
Alcool : 14°
pH 3,7
Acidité totale 2,89 g_{H2SO4} /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

Macération en qvevri et en cuves

Macération en grappe entière pendant 5 à 16 jours

Levures indigènes

ÉLEVAGE

En qvevri, foudres, barrique et cuve

MISE EN BOUTEILLE

Non filtré, non collé

Bouteilles en verre fabriquées à moins de 30 km,
légères : 450 g pour les 75 cl

Bouchons en liège naturel sans plastique à l'intérieur

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

Château Terrasson
3 route de Gasquerie – 33570 Puisseguin
Tel : +33 6 24 25 39 57

— SCEA Gérald et Alix Standley —



contact@chateauterrasson.com
www.chateauterrasson.com

RCS Libourne – SIRET 852 689 447 00021 – TVA FR 67 8526894