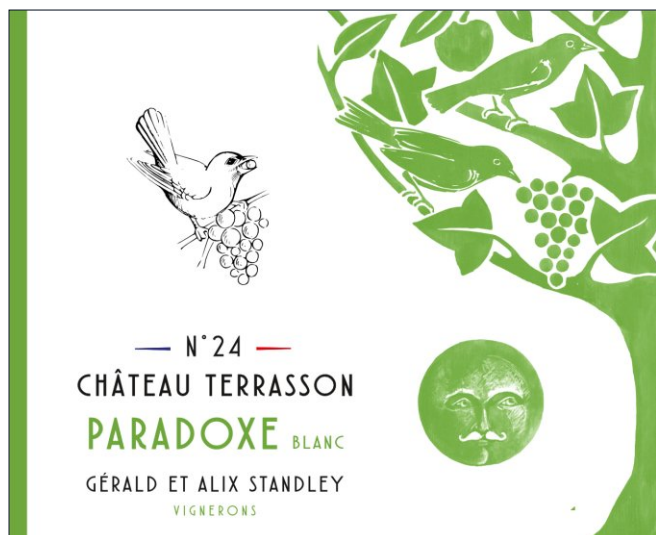




CHÂTEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY

— ARTISANS VIGNERONS —

APPELLATION

Vin de France
cultivé sur le terroir de Francs

TERROIR

Éboulis de plateaux de calcaire à astéries
Molasses du Fronsadais

CÉPAGES

Sémillon 100 %
vignes de 31 ans d'âge moyen

ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES

2023 60 %
2024 40 %

CHIFFRES

Production : 1 796 bordelaises
100 magnums

Alcool : 12°

pH : 3,3

Acidité totale : 3,5 g_{H₂SO₄} /l

SO₂ total après mise : 55 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 de plantes (ortie,
prêle...), talc

Vendanges manuelles

VINIFICATIONS

Pressurage lent avec une presse verticale

Pas de débourage

Levures indigènes

Fermentation malo-lactique achevée

ÉLEVAGE

40 % en foudre autrichien – 60 % en cuve
pendant 2 à 3 ans

MISE EN BOUTEILLE

Filtration clarifiante avant mise (5 – 12 µ)

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

Bouchons en liège naturel, sans composant plastique

Étiquettes en papier recyclé imprimées sans dorure ni 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 6 24 25 39 57



contact@chateauterrasson.com
www.chateauterrasson.com

RCS Libourne – SIRET 852 689 447 00021 – TVA FR 67 8526894476