



CHÂTEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY
- VIGNERONS PAYSANS -

APPELLATION

Côtes de Francs

TERROIR

Argilo calcaire

CÉPAGE

Sémillon 100 % (27 ans d'âge moyen)

CHIFFRES

Rendement : 37 hl/ha

Production : 4 474 bouteilles

Alcool : 12°

pH 3,3

Acidité totale 2,9 g_{H₂SO₄}/l



VITICULTURE

Culture traditionnelle en biodynamie avec 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 du 3 au 7 septembre 2020

VINIFICATIONS

Pressurage direct avec une presse verticale

Pas de débourage

Levures indigènes

ÉLEVAGE

Foudre autrichien - pendant 20 mois

MISE EN BOUTEILLE

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

— 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