



APPELLATION

Côtes de Castillon

TERROIR

Plateau calcaire

CÉPAGES

Merlot	80 %
Cabernet sauvignon	15 %
Cabernet franc	5 %

vignes de 28 ans d'âge moyen

CHIFFRES

Rendement : 10 hl/ha

Production : 9 000 bouteilles

Alcool : 12,5°

pH 3,45

Acidité totale 3,5 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

Vendanges manuelles

du 17 septembre au 9 octobre 2020

VINIFICATIONS

Macération en égrappé pendant 15 à 20 jours

Levures indigènes

Remontages légers surtout en début de fermentation

Pressurage avec une presse verticale

ÉLEVAGE

1/3 en foudre

2/3 en cuve

pendant 20 mois

MISE EN BOUTEILLE

Collage au blanc d'œuf

Filtration légère avant mise en bouteille

— SCEA Gérald et Alix Standley —

Château Terrasson
3, route de Gasquerie – 33570 Puisseguin - France
Tel : +33 5 57 40 58 08

contact@chateauterrasson.com
www.chateauterrasson.com

RCS Libourne - SIRET 852 689 447 00021 - TVA FR 67 852689447