



## 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<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l



## VITICULTURE

Culture traditionnelle biodynamique avec un travail du sol limité et enherbements

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

## VINIFICATIONS

Macération en égrappé pendant 15 à 20 jours

Levures indigènes

Remontages manuels

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

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 - 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