



CHATEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY
- VIGNERONS PAYSANS -

APPELLATION

Côtes de Francs

TERROIR

Argilo calcaire

CÉPAGE

Sémillon 100 %
28 ans d'âge moyen

CHIFFRES

Production : 5 023 bouteilles
126 magnums
Rendement : 49 hl/ha

Alcool : 11,5°
pH : 3,3
Acidité totale : 3,3 g_{H₂SO₄} /l
Acide malique : <0,2 mg/l
SO₂ total à la mise : 51 mg/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 9 au 28 septembre 2021

VINIFICATIONS

Pressurage direct avec une presse verticale
Pas de débourage
Levures indigènes

ÉLEVAGE

Foudre autrichien - pendant 20 mois

MISE EN BOUTEILLE

Filtration dégrossissante avant mise (5 - 20 µ)
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
Étiquettes sans plastification ni dorure

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

SCEA Gérald et Alix Standley



contact@chateauterrasson.com
www.chateauterrasson.com

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