



# CHÂTEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY  
- VIGNERONS PAYSANS -

## APPELLATION

Vin de France  
cultivé sur le terroir de Francs

## TERROIR

Argilo-calcaire

## CÉPAGE

Sémillon 100 %  
28 ans d'âge moyen

## CHIFFRES

Production : 1 218 bouteilles  
Rendement : 49 hl/ha

Alcool : 10,5°

pH : 3,6

Acidité totale : 2,3 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub> /l

Acide malique : <0,2 mg/l

SO<sub>2</sub> total après mise : 50 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 biodynamiques, infusions de plantes (ortie, prêle...), talc, argile

Vendangé à la main le 24 septembre 2021

## VINIFICATIONS

Macération en grappe entière pendant 21 jours

Levures indigènes

## ÉLEVAGE

Vieilles barriques - 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

Étiquettes sans plastification ni dorure

Cartons d'emballage kraft non blanchis et avec le minimum d'encre

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