



## SCEA LARRIBIÈRE - CHÂTEAU TRAPAUD

33 330 SAINT-ETIENNE-DE-LISSE  
Tél : +33 (0)5 57 40 18 08 - Fax : +33 (0)5 57 40 07 17  
Web site : [www.chateau-trapaud.com](http://www.chateau-trapaud.com)  
E-mail : [info@chateau-trapaud.com](mailto:info@chateau-trapaud.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

# Château TRAPAUD

Merci d'avoir choisi le CHÂTEAU TRAPAUD,  
**Saint-Emilion Grand Cru 2006.**

Tout comme vous, quelques professionnels sont partis à la découverte de nos vins. Afin de vous aider dans votre dégustation j'ai le plaisir de vous livrer leur ressenti :

### Guide Gilbert et Gaillard - Note : 85/ 100

«Robe soutenue d'un rouge encore jeune. Le nez associe brillamment les fruits noirs à un boisé légèrement torréfié. En bouche, un vin puissant à l'allure juvénile au sein duquel le bois est omniprésent. Bon potentiel, à ouvrir en 2010.»

### Guide Hachette 2010 :

«La robe, plutôt légère, est très brillante. Le bouquet s'ouvre à l'aération sur des notes florales et grillées. En bouche, on retrouve les fleurs, auxquelles s'ajoute le fruit. Les tanins, encore jeunes, gagneront à se polir un an ou deux.»

### L'avis de Béatrice :

«Vin tannique qui peut être débouché jusqu'en 2016.»



## SAINT EMILION GRAND CRU 2006

*Données techniques*

GÉRANTE ET MAÎTRE DE CHAI Béatrice Larrivière  
CHEF DE CULTURE Mohamed Lahlou  
ŒNOLOGUE Stéphane Toutoundji

**VOLUMES DISPONIBLES :**  
*Données mises à jour sur notre site.*  
3.600 bouteilles- 300 magnums

### CULTURE :

- Vignoble de 15 ha.
- Sols à dominante argilo-limoneuse.
- Taille en Guyot Double.
- Ébourgeonnage, effeuillage et éclaircissage (*«vendanges vertes»*)
- Récolte mécanique.

### VINIFICATION :

- Traditionnelle avec cuves thermorégulées.
- Élevage :
  - 75% du volume pendant 12 mois en barriques de chêne français
  - 25% en cuves.
- Pas de collage à l'assemblage.
- Légère filtration avant la mise en bouteille.

### DONNÉES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION :

- 13,5%Vol. Alc.
- Robe soutenue d'un rouge encore jeune.
- Le nez associe brillamment les fruits noirs à un boisé légèrement torréfié.
- En bouche, un vin puissant à l'allure juvénile, au sein duquel le bois est omniprésent.
- Bon potentiel, à ouvrir à partir de 2012.
- Peut présenter quelques dépôts naturels.

### CÉPAGES :

