



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
E-mail : 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 2007.

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 2012 - Note : 88/ 100

«Robe rouge soutenu d'aspect jeune. Le nez est marqué d'un boisé présent qui s'associe plaisamment au fruit rouge. La bouche est souple, fondue, sur le fruit. L'élevage apporte une certaine corpulence sans excès.»

Guide Hachette des Vins 2011: Une étoile

«Rubis éclatant, ce 2007 livre un bouquet très fruité, agrémenté de notes de pain d'épice. Les tanins bien extraits soutiennent la matière en respectant son fruit. A découvrir prochainement sur des plats simples, comme des linguine à la bolognaise.»

Guide Gilbert et Gaillard 2011: Note : 88/100

«Robe soutenue, reflets jeunes. Nez de fruits rouges et noirs soulignés d'un boisé grillé-torréfié. La bouche est souple, fondue, fraîche. On apprécie ses arômes de fruits rouges, nets et persistants. Un style traditionnel plutôt élégant.»

1001dégustations.com

«Jolie glissade au palais, la matière est souple, marquée de cacao. Le tout prépare le terrain d'une viande grillée.»

L'avis de Béatrice :

«Facile à boire très jeune, idéal maintenant, accessible par ses tanins fins. A boire jusqu'en 2016.»



SAINT EMILION GRAND CRU 2007

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.

200 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% Vol.Alc.
- Vin harmonieux, aux tanins souples et aux arômes fruités.
- Facile à boire très jeune.
- L'idéal serait d'attendre un ou deux ans avant de l'ouvrir.
- Peut présenter quelques dépôts naturels.

CÉPAGES :

