



## 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 2009.**

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 :

### Médaille d'Or au «Concours Agricole de Paris 2011»



### Fabrice LE GLATIN de VINSURVIN :

«Il n'échappe pas à la règle du millésime 2009, riche en fruits et doté de belles extractions. Son nez n'en a que pour le petit rouge et la fraîcheur des matinées des vendanges! Le fruit en bouche est d'une très belle qualité et d'une parfaite maturité.

La matière offre une mâche remarquable et on est sous le charme de ce fruit qui ne cesse de s'étirer en bouche, maintenu qu'il est par l'acidité et un joli poivré en final. Du beau travail.»

### Concours Mondial de Bruxelles 2013 :

Note de : 82,5/100



### L'avis de Béatrice :

«Idéal à boire dans les deux ans et jusqu'en 2016.»



## SAINT EMILION GRAND CRU 2009

*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.*

*Epuisé*

### CULTURE :

- Vignoble de 15 ha.
- Sols à dominante argilo-limoneuse.
- En conversion bio depuis le mois de mai.
- Taille en Guyot Double.
- Ébourgeonnage, effeuillage et éclaircissage («vendanges vertes»)
- Vendanges débutées le 25 septembre 2009.
- Récolte mécanique suivie d'un tri manuel sur table de tri.

### VINIFICATION :

- Traditionnelle avec cuves thermorégulées.
- Macération 28 jours en cuves thermorégulées.
- Élevage :
  - 75% du volume pendant 12 mois en barriques de chêne français
  - 25% en cuves.
- Pas de collage à l'assemblage.
- Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
- Mise en bouteille les 26-27-28 avril 2011.

### DONNÉES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION :

- 14,5% Vol. Alc.
- Millésime complexe mais l'attaque reste souple.
- Notes fruitées et grillées.
- A décanter.
- Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2011

### CÉPAGES :

