



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 : chateau-trapaud@wanadoo.fr

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 2012.

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

«Concours Elle à Table» 2016



Médaille de Bronze

«Concours challenge millésimes bio» 2015



Médaille de Bronze

«Concours des Vignerons indépendants» 2015



Le Point Un coup de ♥

Note de dégustation : 15/15,5

Fruits rouges, poivre, floral, gourmand, tendre bien fruité, élégant, bonne longueur, nerveux, droit.



1^{ER} MILLÉSIME
AGRICULTURE BIOLOGIQUE



SAINT EMILION GRAND CRU 2012

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.

15.000 bouteilles - 400 magnums

CULTURE :

- Vignoble de 15 ha.
- Sols à dominante argilo-limoneuse.
- Taille en Guyot Double.
- Ébourgeonnage, effeuillage et éclaircissage («vendanges vertes»)
- Vendanges débutées le 04 octobre 2012.
- Récolte mécanique suivie d'un tri manuel sur table de tri.

VINIFICATION :

- Traditionnelle avec cuves thermorégulées.
- Macération 30 jours en cuves thermorégulées.
- Élevage :
 - 71% du volume pendant 12 mois en barriques de chêne français (dont 26% en barriques neuves)
 - 29% en cuves.
- Pas de collage à l'assemblage.
- Filtration tangentielle
- Mise en bouteille les 26,27 et 28 juin 2014

DONNÉES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION :

13,5% Vol. Alc.

Millésime présentant une belle vivacité et un bel équilibre entre le fruit et les tannins. Vin complexe, beaucoup de fruit et de fraîcheur, tanins jeunes mais très présents.

CÉPAGES :

Assemblage à dominante merlot.

