



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

Thank you to have chosen 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

Technical informations

OWNER AND CELLAR MASTER Béatrice Larrivière
WINEYARD MANAGER Mohamed Lahlou
ŒNOLOGIST Stéphane Toutoundji

BOTTLES AVAILABLE

Dates updated on our website

10.000 bouteilles - 300 magnums

CULTURE :

- Vineyard 15 ha in one plot
- Soils : limestone and clay
- De-budding – green harvest.

WINEMAKING - AGEING :

- Traditional with temperature controlled
- Maceration during 28 days
- Ageing
*75% of the volume is aged during 12 months in oak barrels
25% in concrete vat.*
- No fining – tangential filtering before bottling.

TASTING TECHNICAL INFORMATION :

- 13%Vol. Alc.
- Wine with fruity aromas and soft tanins. Easy to drink
- Can present deposits.

GRAPE VARIETIES :

