



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 2008.

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 Hachette des Vins 2012 :

«C'est un vin à la robe sombre, aux arômes de baies noires accompagnés d'un boisé réglissé et d'une touche animale. La bouche, à la fois chaleureuse et fraîche, affiche une belle présence dès l'attaque, et se prolonge jusqu'en finale sur des notes épicées, portée par des tanins encore jeunes mais élégants. Une bouteille à attendre deux à quatre ans, avant de la servir sur une volaille rôtie et un tian de légumes.»

L'avis de Béatrice :

«A déboucher maintenant pour la amateurs de vins jeunes, ou à conserver sur 8 ans.»



SAINT EMILION GRAND CRU 2008

Technical informations

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

BOTTLES AVAILABLE

Datas updated on our website

6 000 bouteilles - 300 magnums - 900 demi-bouteilles

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
 - 85% of the volume is aged during 12 months in oak barrels*
 - 15% in concrete vat.*
- No fining – tangential filtering before bottling.

TASTING TECHNICAL INFORMATIONS :

- 13,5%Vol. Alc.
- Complexe aromas, well-balanced wine. Toasted and fruity taste.
- Can present deposits.

GRAPE VARIETIES :

