



## 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

Thank you to have chosen 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.»

ORGANIC CONVERSION 1<sup>ST</sup> YEAR  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
Also Environment official ISO 14001



## SAINT EMILION GRAND CRU 2009

### 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 - 480 magnums - 1.000 demi-bouteilles

### CULTURE :

- Vineyard 15 ha in one plot
- Soils : limestone and clay
- Organic conversion : 1st year
- De-budding "green harvest"
- Harvest with Sorting table : September, the 25<sup>th</sup>.

### 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.
- Bottling : 26-27 and 28 of April 2011

### TASTING TECHNICAL INFORMATION :

- 14,5% Vol. Alc.
- Complexe aromas, well-balanced wine. Toasted and fruity taste.
- Can present deposits.
- Gold Medal at the «Concours Agricole de Paris» 2011

### GRAPE VARIETIES :

