



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 2010.

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 :

Concours «Féminalise de Beaunes» 2013

«Médaille d'argent»

Challenge International du Vin de Bourg 2013

«Médaille de bronze»

Concours des grands vins de France Mâcon 2013

«Médaille de bronze»

ORGANIC CONVERSION 2ND YEAR
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Also Environment official ISO 14001



SAINT EMILION GRAND CRU 2010

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 - 700 magnums - 1.000 demi-bouteilles

CULTURE :

- Vineyard 15 ha in one plot
- Soils : limestone and clay
- Organic conversion : 2nd year
- De-budding "green harvest"
- Harvest with Sorting table : September 2010 the 23rd

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 : 9-10 and 11 of May 2012

TASTING TECHNICAL INFORMATIONS :

- 14,5%Vol. Alc.

GRAPE VARIETIES :

