



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

Thank you to have chosen CHÂTEAU TRAPAUD,
Saint-Emilion Grand Cru 2011.

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'Argent

«Concours Agricole de Paris» 2013



Médaille d'Or

«Concours des Grands Vins de Mâcon» 2014



Médaille d'Or

«Concours International Biofach » 2015



Médaille de Bronze

«Concours des Vignerons indépendants» 2014



Magazine Terre de Vins

«Edition été 2014» Note de dégustation 15,4/20
Subtil, tout en tension et en raffinement, ce vin se voue davantage à une consommation immédiate qu'à une longue garde.
Très agréable, il ne manque ni de fond ni de charme.
Une viande blanche ou une volaille truffée, lui iront bien.

Guide Hachette des Vins 2015

« Une part non négligeable de cabernets (35% dont 25% de franc) accompagne le merlot dans l'assemblage de ce 2011.
Au nez, de plaisantes notes florales et épicées. En bouche, un bon volume, une matière ronde et suave, soutenue par un boisé discret et des tanins fins et serrés sans excès. A boire entre 2015-2020 et à consommer sur un magret aux pêches »

ORGANIC CONVERSION 3RD YEAR
Also Environment official ISO 14001



SAINT EMILION GRAND CRU 2011

Technical informations

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

BOTTLES AVAILABLE

Dates updated on our website

12.000 bouteilles - 480 magnums - 1.000 demi-bouteilles

CULTURE :

- Vineyard 15 ha in one plot
- Soils : predominantly clay and loam soils
- Organic conversion : 3rd year
- De-budding "green harvest"
- Harvest with Sorting table : September 2011 the 13th

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 : 5-6 and 7 of June 2013

TASTING TECHNICAL INFORMATIONS :

- 14,5% Vol. Alc.

GRAPE VARIETIES :

