Château Trapaud
33330 Saint-Etienne-de-Lisse
France

Tél. : +33(0)5 57 40 18 08

www.chateau-trapaud.com
info@chateau-trapaud.com

2019

Château Trapaud



Saint-Émilion Grand Cru

« Château Trapaud, une histoire, un savoir-faire
et une innovation permanente. »

Château TRAPAUD

Saint-Émilion Grand Cru

Le **Château Trapaud** s'étend sur 15 ha d'un seul tenant à **Saint-Etienne-de-Lisse** et produit ses vins en AOC **Saint-Emilion Grand Cru**.

Il prend son origine à la fin du 15e siècle, lorsque la famille Trapaud s'y installe. Le Château changera ensuite de propriétaires jusqu'à ce qu'en décembre 1925 **Georges Larribière** achète le domaine composé de vignes, de prairies et de bétail. Ensuite son fils **Gaston**, puis son petit-fils **André** ont pris le relais, agrandissant la propriété tout en s'attachant à honorer son terroir exceptionnel.

Représentant la 4ème génération, **Béatrice Larribière** a modernisé le processus de vinification et a obtenu la certification **Agriculture Biologique** en 2012. Grâce à deux nouvelles parcelles acquises en 2017, elle crée une gamme avec un vin rouge en AOC **Castillon Côtes de Bordeaux** et un blanc en dénomination **Vin de France**. Sa maîtrise technique s'associe à sa nature instinctive pour façonner des vins à la fois subtils et généreux.



















Château Trapaud ©2019 · www.chateau-trapaud.com · info@chateau-trapaud.com · 33330 Saint-Etienne-de-Lisse · Tél. : +33(0)5 57 40 18 08

CHATEAU TRAPAUD
SAINT-EMILION GRAND CRU
2015



James Suckling 2018
Note de dégustation : 92/100

« Impressive concentration here; this smells of dark-berry pastries, plums and fresh cedary wood. Slick and flavor-packed palate with blueberry and deep-set plum-fruit flavors. Drink or hold. »

Vigneron Indépendant 2017

« Œil : Couleur grenat, intense, reflets violines.
Nez : Fruité, persistant, arômes de violette, généreux arômes de cerise, généreux arômes de fruits noirs, arômes de poivre noir, arômes de réglisse, légers arômes de bois.
Bouche : Aromatique, intense, onctueuse, notes de fruits noirs, notes de fruits rouges, notes de réglisse, tanins denses, tanins élégants, tanins patinés, ronds, corps structuré, forte intensité, bonne persistance. »

Culture :
Vignoble de 15 ha.
Sols à dominante argilo-limoneuse.
Millésime en Agriculture Biologique.
Taille en Guyot Double.
Ébourgeonnage, effeuillage et éclaircissage («vendanges vertes»)
Vendanges débutées le **17 septembre 2015**.
Récolte mécanique suivie d'un tri manuel sur table de tri.

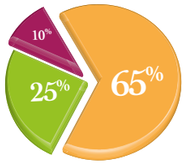
Vinification :
Traditionnelle avec cuves thermorégulées.
Macération 30 jours en cuves thermorégulées.

Elevage :
75% du volume pendant 12 mois en barriques de chêne français et 25% en cuves.
Pas de collage à l'assemblage.
Filtration tangentielle
Mis en bouteille au château les **16, 17 et 18 mai 2017.**

Données techniques de dégustation :
Température idéale de dégustation entre 16°c et 17°c.
14% Vol. Alc

Cépages :

65 % Merlot
25 % Cabernet Franc
10 % Cabernet Sauvignon



Récompenses

Médaille d'Or
«Concours des Grands Vins de Mâcon» 2018

Parutions

James Suckling 2018
Note de dégustation : 92/100

Saint-emilion-grand-cru-2015-bouteille-75cl

Château Trapaud ©2019 · www.chateau-trapaud.com · info@chateau-trapaud.com · 33330 Saint-Etienne-de-Lisse · Tél. : +33(0)5 57 40 18 08