

Chevalier de Lascombes

2022

SECOND VIN – MARGAUX

ASSEMBLAGE / BLEND

68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon.
Issus des parcelles satellites du Château.
From the satellite plots of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 7 au 27 septembre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne et au cuvier.
*From September 7th to 27th.
Hand harvesting in several passes, according to the level of maturity of the plots. Meticulous sorting in the vines and in the vatroom.*

VINIFICATION / WINEMAKING

Vinification douce par infusion. Macération à froid. Durée de macération de 30 à 35 jours déterminée par des dégustations quotidiennes.
Gentle vinification by infusion. Cold maceration. Maceration period from 30 to 35 days decided by daily tastings.

DEGRÉ ALCOOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

14% vol.

RENDEMENT / YIELD

36 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques et foudres.
In barrels and casks.





CHEVALIER

DE LASCOMBES



MARGAUX

2022