

Château Lascombes

2001

GRAND VIN – MARGAUX – 2^e CRU CLASSÉ EN 1855

ASSEMBLAGE / BLEND	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% petit Verdot. Issus des terroirs historiques du Château. <i>From historic terroirs of the Château.</i>
VENDANGES / HARVEST	Du 1 ^{er} au 12 octobre. Manuelles en plusieurs passages selon le degré de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne et au cuvier. <i>From October 1st to 12th.</i> <i>Hand harvesting in several passes, according to the level of maturity of the plots. Meticulous sorting in the vines and in the vatroom.</i>
VINIFICATION / WINEMAKING	Vinification douce par infusion. Macération à froid. Durée de macération de 30 à 35 jours déterminée par des dégustations quotidiennes. <i>Gentle vinification by infusion. Cold maceration.</i> <i>Maceration period from 30 to 35 days decided by daily tastings.</i>
DEGRÉ ALCOLIQUE / ALCOHOL CONTENT	13% vol.
RENDEMENT / YIELD	30 hl/ha
ÉLEVAGE / AGEING	En barriques. <i>In barrels.</i>



