

Château Lascombes

2003

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

ASSEMBLAGE / BLEND

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot,
et 5% petit Verdot.
Issus des terroirs historiques du Château.
From historic terroirs of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 12 septembre au 3 octobre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
*From September 12th to October 3rd.
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 ALCOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

RENDEMENT / YIELD

36 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques.
In barrels.





LASCOMBES

GRAND CRU CLASSÉ
CHATEAU LASCOMBES



MARGAUX

APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE

2003

GRAND VIN DE BORDEAUX
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

CHATEAU LASCOMBES S.A. PROPRIÉTAIRE À MARGAUX - GIRONDE - FRANCE
PRODUCE OF FRANCE