

# Château Lascombes

2004

GRAND VIN – MARGAUX – 2<sup>e</sup> CRU CLASSÉ EN 1855

---

## ASSEMBLAGE / BLEND

53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot,  
3% petit Verdot.  
Issus des terroirs historiques du Château.  
*From historic terroirs of the Château.*

## VENDANGES / HARVEST

Du 1<sup>er</sup> au 25 octobre.  
Manuelles en plusieurs passages selon le degré  
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne  
et au cuvier.  
*From October 1<sup>st</sup> to 25<sup>th</sup>.*  
*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

13% vol.

## RENDEMENT / YIELD

44 hl/ha

## ÉLEVAGE / AGEING

En barriques.  
*In barrels.*





LASCOMBES

GRAND CRU CLASSÉ  
CHÂTEAU LASCOMBES



MARGAUX

2004

GRAND VIN DE BORDEAUX  
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU  
CHATEAU LASCOMBES S.A. PROPRIÉTAIRE À MARGAUX - GIRONDE - FRANCE  
PRODUCE OF FRANCE