

Château Lascombes

2006

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 21 septembre au 13 octobre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
From September 21st to October 13th.
*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

36 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques.
In barrels.





LASCOMBES

CHATEAU
LASCOMBES



MARGAUX
GRAND CRU CLASSE

2006