

# Château Lascombes

2008

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

---

## ASSEMBLAGE / BLEND

50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot,  
et 3% petit Verdot.  
Issus des terroirs historiques du Château.  
*From historic terroirs of the Château.*

## VENDANGES / HARVEST

Du 10 au 27 octobre.  
Manuelles en plusieurs passages selon le degré  
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne  
et au cuvier.  
*From October 10<sup>th</sup> to 27<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

43 hl/ha

## ÉLEVAGE / AGEING

En barriques.  
*In barrels.*





LASCOMBES

CHATEAU  
LASCOMBES



MARGAUX  
GRAND CRU CLASSE

2008