

Château Lascombes

2016

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

ASSEMBLAGE / BLEND	50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 3% petit Verdot. Issus des terroirs historiques du Château. <i>From historic terroirs of the Château.</i>
VENDANGES / HARVEST	Du 29 septembre au 25 octobre. Manuelles en plusieurs passages selon le degré de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne et au cuvier. <i>From September 29th to October 25th.</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	13,5% vol.
RENDEMENT / YIELD	45 hl/ha
ÉLEVAGE / AGEING	En barriques et foudres. <i>In barrels and casks.</i>





LASCOMBES

CHÂTEAU
LASCOMBES



MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ

2016