

# Château Lascombes

2018

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

---

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| ASSEMBLAGE / BLEND                   | 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,<br>5% petit Verdot.<br>Issus des terroirs historiques du Château.<br><i>From historic terroirs of the Château.</i>   |
| VENDANGES / HARVEST                  | Du 18 septembre au 16 octobre.<br>Manuelles en plusieurs passages selon le degré<br>de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne<br>et au cuvier.<br><i>From September 18<sup>th</sup> to October 16<sup>th</sup>.</i><br><i>Hand harvesting in several passes, according to the<br/>level of maturity of the plots. Meticulous sorting in<br/>the vines and in the vatroom.</i> |
| VINIFICATION / WINEMAKING            | Vinification douce par infusion. Macération à froid.<br>Durée de macération de 30 à 35 jours déterminée<br>par des dégustations quotidiennes.<br><i>Gentle vinification by infusion. Cold maceration.</i><br><i>Maceration period from 30 to 35 days decided by<br/>daily tastings.</i>  |
| DEGRÉ ALCOLIQUE<br>/ ALCOHOL CONTENT | 14,5% vol.   |
| RENDEMENT / YIELD                    | 48 hl/ha   |
| ÉLEVAGE / AGEING                     | En barriques et foudres.<br><i>In barrels and casks.</i>   |





LASCOMBES

CHATEAU  
LASCOMBES



MARGAUX  
GRAND CRU CLASSE

2018