

Château Lascombes

2022

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

ASSEMBLAGE / BLEND

67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
3% petit Verdot et Cabernet Franc.
Issus des terroirs historiques du Château.
From historic terroirs of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 7 au 27 septembre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
*From September 7th to 27th.
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

14% vol.

RENDEMENT / YIELD

36 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques et foudres.
In barrels and casks.





GRAND VIN
CHATEAU LASCOMBES

GRAND VIN
CHATEAU LASCOMBES
CHATEAU
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
2022