

Château Lascombes

2010

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

ASSEMBLAGE / BLEND

55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,
5% petit Verdot.
Issus des terroirs historiques du Château.
From historic terroirs of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 30 septembre au 20 octobre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
*From September 30th to October 20th.
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.
In barrels.





LASCOMBES

CHÂTEAU
LASCOMBES



MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ

2010