



LA CÔTE LASCOMBES

MARGAUX



ASSEMBLAGE / BLEND

Merlot.

Sol argilo-calcaire, veines d'argile bleue.

From the plot known as "La Côte",

clay-limestone soil with veins of blue clay.

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

De 18 à 20 mois en fûts de chêne (neufs à 60%) et amphores.

18 to 20 months in oak barrels (60% new) and amphorae.

LASCOMBES