

Château Lascombes

2025

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

ASSEMBLAGE / BLEND

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot,
5% Cabernet Franc et Petit Verdot.
Issus des terroirs historiques du Château.
From historic terroirs of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 8 au 25 septembre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
From September 8th to 25th.
*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.
Durée de macération de 20 à 30 jours déterminée
par des dégustations quotidiennes.
Gentle vinification by infusion.
*Maceration period from 20 to 30 days decided by
daily tastings.*

DEGRÉ ALCOOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

RENDEMENT / YIELD

25 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques, foudres et amphores.
In barrels, casks and amphoras.





GRAND VIN

CHATEAU LASCOMBES



MIS EN BOTTLE EN CHATEAU

MARGAUX

2^e GRAND CRU CLASSE EN 1855

2025