



LA CÔTE LASCOMBES

MARGAUX



CÉPAGE / GRAPE VARIETY

Merlot.

Sol argilo-calcaire, veines d'argile bleue.

Clay-limestone soil with veins of blue clay.

VENDANGES / HARVEST

Du 19 au 24 septembre.

Manuelles en plusieurs passages selon le degré de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne et au cuvier.

From September 19th to 24th.

Hand harvesting in several passes, according to the level of maturity of the plots. Meticulous sorting in the vineyards and in the cellar.

VINIFICATION / WINEMAKING

Vinification douce par infusion.

Durée de macération de 25 à 30 jours déterminée par des dégustations quotidiennes.

Gentle vinification by infusion.

Maceration period from 25 to 30 days decided by daily tastings.

DEGRÉ ALCOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

14% vol.

RENDEMENT / YIELD

35 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.