






CHÂTEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX

CHEVALIER DE LASCOMBES 2013

-  Jolie robe grenat foncée.
-  Le nez est ouvert. Les fruits rouges et les fruits noirs se partagent l'espace. Quant au bois, présent, il se fond pleinement dans le décor et rehausse le caractère fruité du nez.
-  L'attaque est franche et la concentration est au rendez-vous. Le milieu de bouche est volumineux et les tanins sont patinés. On assiste à une explosion de fruits jusqu'à la finale particulièrement longue et épicée.

Conformément à l'esprit du Chevalier de Lascombes, il s'agit d'un vin de plaisir équilibré à déguster dès ses premières années avec des grillades ou des viandes rouges.

FICHE TECHNIQUE

Merlot	60 %
Cabernet sauvignon	40 %
Macération à froid	pendant 1 semaine à 8°C
Elevage sur lies	4 mois
Elevage en barriques	dans 100% de barriques d'un vin pendant 16 mois

Commentaire réalisé en mai 2015.