

Château Lascombes

FICHE TECHNIQUE

Dates des vendanges : Du 7 septembre au 27 septembre

Degré : 14%

Rendement : 36 hl/ha

60% de barriques neuves

120 hectares en Margaux

Culture de la vigne et Vinification

- Effeuillage côté soleil levant en juin/juillet
- Eclaircissage pour les parcelles le nécessitant
- Vendanges manuelles dans des cagettes de 10 kg
- Tri avant et après éraflage pour obtenir le "zéro défaut"
- Léger foulage au moment de l'encuvage
- Macération préfermentaire à froid
- Vinification avec légers remontages quotidiens
- Cuvaisons longues: 35 jours
- Fermentations malolactiques en barriques
- Elevage sur lies pendant 3 mois

Contact@chateau-lascombes.fr

WWW.CHATEAU-LASCOMBES.COM



CHATEAU LASCOMBES

2022

67% CABERNET SAUVIGNON
30% MERLOT
3% PETIT-VERDOT