

Château Lascombes

2023

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

ASSEMBLAGE / BLEND

60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot,
3% petit Verdot et Cabernet Franc.
Issus des terroirs historiques du Château.
From historic terroirs of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 7 septembre au 9 octobre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
*From September 7th to October 9th.
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 ALCOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

RENDEMENT / YIELD

35 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

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





LASCOMBES

GRAND VIN

CHATEAU LASCOMBES



MARGAUX

GRAND CRU CLASSE EN 1855

2023