

Château Lascombes

FICHE TECHNIQUE

Dates des vendanges : Du 10 septembre au 2 octobre

Degré : 13.5%

Rendement : 40 hl/ha

60 % de barriques neuves

120 hectares en Margaux

Culture de la vigne et Vinifications

- Echardage
- Effeuilage: 1ère face en juin / juillet
- Eclaircissage fin juillet
- Effeuilage 2ème face fin août
- Vendanges manuelles dans des cagettes de 10 kg
- Tri avant et après éraflage
- Léger foulage au moment de l'encuvage
- Macération préfermentaire à froid: 10 jours à 8°C
- Fermentations alcooliques: du 12 sept au 20 oct
- Vinifications: Légers remontages quotidiens
- Cuvaisons: 30 à 35 jours
- Ecoupages: du 06 octobre au 09 novembre
- Fermentations malolactiques en barriques
- Elevage sur lies pendant 4 mois sur tins Oxoline
- 1er soutirage prévu courant avril

Contact@chateau-lascombes.fr



CHATEAU LASCOMBES
2020

55% CABERNET SAUVIGNON
40% MERLOT
5% PETIT-VERDOT