



CHÂTEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX

CHEVALIER DE LASCOMBES 2010

- Robe pourpre intense et brillante.
- Nez ouvert, épicé et fruité, voire floral. Les griottes apportent toute leur fraîcheur à ce nez très aromatique.
- Attaque franche et vive avec des fruits croquants, une pointe de vanille et de torréfaction. Un agréable milieu de bouche mêlant rondeur et gras. Des tanins fondus et une belle persistance aromatique.

Beaucoup de fraîcheur pour ce Chevalier de Lascombes qui reste fidèle à sa trame habituelle de vin de plaisir.

FICHE TECHNIQUE

Cabernet sauvignon	55 %
Merlot	45 %
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 2012.