



CHÂTEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX

CHEVALIER DE LASCOMBES 2014

-  Belle robe brillante grenat foncée.
-  Le nez très expressif s'ouvre sur les fruits noirs, les épices et le cacao. Beaucoup d'élégance dans le bouquet.
-  Après une attaque franche, le milieu de bouche est concentré, gras tandis que les fruits dominent l'ensemble. Les tanins bien présents sont déjà fondus. La finale est également très fruitée et longue.

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 de viandes ou de poisson. Cependant, le millésime 2014 très qualitatif offre à ce Chevalier un potentiel de garde intéressant.

FICHE TECHNIQUE

Merlot	50 %
Cabernet sauvignon	50 %
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 avril 2016.