

**FICHE TECHNIQUE CHEVALIER DE LASCOMBES 2019**

**Assemblage : 50 % cabernet sauvignon**

**50 % merlot**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Encépagement vignoble** | **Dates des**  **vendanges** | **IPT** | **Degrés alcooliques** |
| **Merlot** | **50%** | **19 au 27/09** | **80** | **14.5 % vol** |
| **Cabernet Sauvignon** | **45%** | **1er au 16/10** | **75** | **13 % vol** |
| **Petit Verdot** | **5%** | **7/10** | **104** | **13 % vol** |

**Rendement : 48 hl/ha**

**Adaptation de culture et vinification pour cette année :**

* **Echardage**
* **Effeuillage des 2 faces en juin / juillet**
* **Eclaircissage fin juillet**
* **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 d’une durée d’environ 10 jours à une température de 8°C.**
* **Fermentations alcooliques : du 20 septembre au 30 octobre**
* **Vinifications classiques avec légers remontages quotidiens**
* **Cuvaisons longues : 30 à 40 jours**
* **Ecoulages : du 15 octobre au 25 novembre**
* **Fermentations malolactiques en barriques : du 25 octobre au 19 décembre.**
* **Elevage sur lies pendant 4 mois sur tins Oxoline**
* **1er soutirage prévu courant avril**

CHATEAU LASCOMBES – 1, cours de Verdun - 33460 Margaux – France

Tél. 05.57.88.70.66 – Fax : 05.57.88.72.17 Email : contact@chateau-lascombes.fr