

Chevalier de Lascombes

FICHE TECHNIQUE

Dates des vendanges: Du 10 septembre au 2 octobre

Degré: 13.5%

Rendement: 40 hl/ha

Barriques vieilles d'un vin: 100 %

120 hectares en Margaux

Culture de la vigne et Vinifications

- Echardage
- Effeuillage: 1ère face en juin / juillet
- Eclaircissage fin juillet
- Effeuillage 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 6 octobre au 9 novembre
- Fermentations malolactiques en barriques
- Elevage sur lies pendant 4 mois sur tins Oxoline
- 1er soutirage prévu courant avril

Contact@chateau-lascombes.fr



CHEVALIER DE
LASCOMBES

2020

50% MERLOT
50% CABERNET SAUVIGNON