



CHÂTEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX

FICHE TECHNIQUE CHATEAU LASCOMBES 2013

	Encépagement du vignoble	Dates de vendanges	IPT	Degrés alcooliques	Assemblage Château Lascombes 2013
Cabernet Sauvignon	45%	04/10 au 12/10	85	12.5 % vol	55%
Merlot	50%	26/09 au 05/10	80	13 % vol	40%
Petit Verdot	5%	04/10	110	13 % vol	5%

Rendement : 25 hl/ha

% grand vin : 60 %

% barriques neuves sur le grand vin : 80 %

Adaptation de culture et vinification pour cette année :

- Echardage
- Effeuillage 1^{ère} face en juin / juillet
- Eclaircissage fin juillet
- Effeuillage 2^{ème} face fin août
- 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 1^{er} octobre au 29 octobre
- Vinifications classiques avec légers remontages quotidiens
- Cuvaisons : 30 à 35 jours
- Ecoupages : du 28 octobre au 14 novembre
- Fermentations malolactiques en barriques : du 02 novembre au 21 décembre.
- Elevage sur lies pendant 4 mois sur tins Oxoline
- 1^{er} soutirage prévu courant avril

CHEVALIER DE LASCOMBES 2013 : 60% MERLOT / 40% CABERNET SAUVIGNON

CHATEAU LASCOMBES S.A – au capital de 262.147 € – R.C. BORDEAUX B 344 388 848 – TVA CEE FR 59 344 388 848

1, cours de Verdun - BP 4 - 33460 Margaux - France

Tél. 05.57.88.70.66 – Fax : 05.57.88.72.17

E.mail : contact@chateau-lascombes.fr