



CHÂTEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX

FICHE TECHNIQUE CHATEAU LASCOMBES 2015

**Assemblage : 50 % cabernet sauvignon
47 % merlot
3 % petit verdot**

	Encépagement vignoble	Dates de vendanges	IPT	Degrés alcooliques
Merlot	50%	17/09 au 15/10	85-90	14 % vol
Cabernet Sauvignon	45%	07/10 au 15/10	80-85	13 % vol
Petit Verdot	5%	06/10	110	14 % vol

Rendement : 42 hl/ha

% barriques neuves sur le grand vin : 70 %

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 : d'octobre à novembre
- Vinifications classiques avec légers remontages quotidiens
- Cuvaisons longues : 35 à 40 jours
- Ecoullages : du 26 octobre au 24 novembre
- Fermentations malolactiques en barriques : du 13 novembre au 16 décembre.
- Elevage sur lies pendant 4 mois sur tins Oxoline
- 1^{er} soutirage prévu courant avril



CHEVALIER DE LASCOMBES 2015 : 55% MERLOT / 45% CABERNET SAUVIGNON