



CHÂTEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX

FICHE TECHNIQUE CHATEAU LASCOMBES 2018

**Assemblage : 55 % cabernet sauvignon
40 % merlot
5 % petit verdot**

	Encépagement vignoble	Dates de vendanges	IPT	Degrés alcooliques
Merlot	50%	18/09 au 03/10	80 à 85	14 % vol
Cabernet Sauvignon	45%	03/10 au 16/10	75 à 80	13.5 % vol
Petit Verdot	5%	03/10	100	14 % vol



Rendement : 45 hl/ha

% barriques neuves sur le grand vin : 60 %

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 19 septembre au 31 octobre
- Vinifications classiques avec légers remontages quotidiens
- Cuvaisons longues : 30 à 40 jours
- Ecoupages : du 10 octobre au 26 novembre
- Fermentations malolactiques en barriques : du 10 octobre au 5 décembre.
- Elevage sur lies pendant 4 mois sur tins Oxoline
- 1^{er} soutirage prévu courant avril

CHEVALIER DE LASCOMBES 2018 : 55 % MERLOT / 45 % CABERNET SAUVIGNON