



CHÂTEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX

FICHE TECHNIQUE CHATEAU LASCOMBES 2019

**Assemblage : 50 % cabernet sauvignon
45 % merlot
5 % petit verdot**

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

Rendement : 48 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 20 septembre au 30 octobre
- Vinifications classiques avec légers remontages quotidiens
- Cuvaisons longues : 30 à 40 jours
- Ecoupages : 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
- 1^{er} soutirage prévu courant avril

CHEVALIER DE LASCOMBES 2019 : 50 % MERLOT / 50 % CABERNET SAUVIGNON

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