

Château Lascombes

2024

GRAND VIN – MARGAUX – 2^e CRU CLASSÉ EN 1855

ASSEMBLAGE / BLEND

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
5% Cabernet Franc et Petit Verdot.
Issus des terroirs historiques du Château.
From historic terroirs of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 23 septembre au 9 octobre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
*From September 23th to October 9th.
Hand harvesting in several passes, according to the
level of maturity of the plots. Meticulous sorting in
the vines and in the vatroom.*

VINIFICATION / WINEMAKING

Vinification douce par infusion.
Durée de macération de 20 à 30 jours déterminée
par des dégustations quotidiennes.
*Gentle vinification by infusion.
Maceration period from 20 to 30 days decided by
daily tastings.*

DEGRÉ ALCOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

13% vol.

RENDEMENT / YIELD

38 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques, foudres et amphores.
In barrels, casks and amphoras.





Maison Fondée en 1855



CHATEAU LASCOMBES

LASCOMBES

GRAND VIN

CHATEAU LASCOMBES



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

MARGAUX

2^e GRAND CRU CLASSE EN 1855

2024