

Chevalier de Lascombes

2018

SECOND VIN – MARGAUX

ASSEMBLAGE / BLEND

55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon.
Issus des parcelles satellites du Château.
From the satellite plots of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 18 septembre au 16 octobre.
Manuelles en plusieurs passages selon le degré
de maturité des parcelles. Tri méticuleux à la vigne
et au cuvier.
*From September 18th to October 16th.
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. Macération à froid.
Durée de macération de 30 à 35 jours déterminée
par des dégustations quotidiennes.
*Gentle vinification by infusion. Cold maceration.
Maceration period from 30 to 35 days decided by
daily tastings.*

DEGRÉ ALCOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

RENDEMENT / YIELD

45 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques et foudres.
In barrels and casks.



