

Chevalier de Lascombes

2019

SECOND VIN – MARGAUX

ASSEMBLAGE / BLEND

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

Issus des parcelles satellites du Château.

From the satellite plots of the Château.

VENDANGES / HARVEST

Du 19 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 19th 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 ALCOOLIQUE / ALCOHOL CONTENT

14% vol.

RENDEMENT / YIELD

48 hl/ha

ÉLEVAGE / AGEING

En barriques et foudres.

In barrels and casks.



