

# Château Lascombes

2024

GRAND VIN – MARGAUX – 2<sup>e</sup> 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 23<sup>th</sup> to October 9<sup>th</sup>.  
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.*



