



2019 Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond avec un rouge rubis délicat sur le disque. Merveilleux bouquet de baies sauvages avec des griottes mûres et des fraises des bois. Dans le deuxième nez, on trouve de la réglisse, du tabac brésilien et de la confiture de prunes. Bouche puissante, avec une texture crémeuse, une trame tannique cacaotée, un extrait mûr et un caractère en parfait soutien. Dans la finale complexe, des notes de myrtille, une belle minéralité et du bois exotique, se termine sur une belle astringence.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Lascombes
Notation(s):	James Suckling 96/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Référence:	0330019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 96/100, Parker 92+/100,
WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit
Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.