





Smith Haut Lafitte 2020

Rendement : 29 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

Assemblage:

90 % Sauvignon blanc

5 % Sauvignon gris

5 % Sémillon

Vinification : Après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté, la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourbage statique à froid.

Élevage : 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge des vignes : 38 ans



Le vin est jaune pâle. Le nez est déjà bien expressif avec des notes de fruits jaunes (pèche, abricot), de fleurs blanches (acacias, fleur d'oranger), et une belle élégance d'agrumes.

L'attaque en bouche est tout en équilibre avec une belle tension. Le vin apparait ensuite ample, large, dense avec une texture veloutée, puis l'acidité reprend le leadership sur une très longue fin de bouche et une grande minéralité.

L'aromatique en bouche est proche de celle du nez avec des fruits jaunes, des notes florales, et on perçoit une plus grande complexité avec des notes plus minérales, épicées et la pointe de pierre à fusil qui signe notre très grand terroir.

