

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Smith Haut Lafitte 2024

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 26hl/ha, avant sélection des trois vins :
Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le
Petit Smith Haut Lafitte.

Assemblage :

67 % Cabernet Sauvignon

27 % Merlot

5 % Cabernet Franc

1 % Petit Verdot

Vinification : en baies entières en petites cuves bois à
28°C, extraction très douce réalisée par des pigeages
manuels.

Elevage : 18 mois en barriques (60% de barriques
neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée),
élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté
pour chaque vin.

Âge moyen des vignes : 49 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Le nez est bien expressif, avec des notes de fruits rouges frais telles que la framboise, la cerise et la cerise noire, entrelacées de nuances très fraîches de menthe, de feuille de tabac blond et d'épices douces. On retrouve ces raisins très aromatiques que nous goûtons en septembre dans nos vignes. L'attaque en bouche est équilibrée, offrant bien entendu une belle sensation de fraîcheur, mais aussi une texture et un toucher de bouche doux et délicat.

La bouche révèle une harmonie remarquable entre texture et saveur, avec une belle matière, un superbe volume et une grande longueur, soutenue par une fraîcheur éclatante.

J'aime cette texture douce et délicate associée à la fraîcheur, qui lui confère une énergie impressionnante, totalement contenue par son onctuosité.

L'aromatique en bouche et en finale met en avant les fruits rouges frais, accompagnés de notes de cassis, ainsi que d'un large éventail d'épices et d'herbes fraîches, telles que le tabac blond, le clou de girofle et la sauge.

Ce Smith Haut Lafitte Rouge 2024 présente une superbe harmonie générale, avec une grande énergie et une très belle texture, tout en exprimant une fraîche et magnifique complexité aromatique, caractéristique de nos sols de graves. »