

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



● **Smith Haut Lafitte 2021**

Agriculture biologique et biodynamique



Rendement : 24 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith 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 barriques de chêne français (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid.

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

Âge des vignes : 38 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le vin est jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est tout d'abord discret puis, au grès de son ouverture, se dévoile petit à petit avec des notes très fraîche d'agrumes, de pamplemousse, puis apparaissent des notes plus élégantes de fleur blanches et de badiane pour enfin prendre toute son expression avec des notes de fruits blancs et jaunes (pêche blanche, nectarine, abricot) pour finir sur une grande complexité de fleurs, fruits et de pierre à fusil

La bouche se caractérise par une attaque franche, dynamique, puis la matière du vin se dévoile dans une dimension plus large, plus onctueuse avec une très belle texture. La bouche bien guidée par son acidité développe une belle perception suave et onctueuse et s'étire sur une très longue finale fraîche et désaltérante, avec une belle dimension minérale et saline.

Un très joli Smith Haut Lafitte blanc dans la lignée des 2017 et 2013

Premières notes :

J. Suckling : 98/99 – Vinous Galloni : 96/98 – Bettane 95/96 – Terre de Vins 96/97 – Les Echos Y.Castaing : 94/96 – Le Point : 17 – Yves Beck : 96/98 – Jancis Robinson : 17++ – Jane Anson : 96