

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



● **Smith Haut Lafitte 2021**

Agriculture biologique et biodynamique



Rendement : 22hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.

Assemblage

63 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot

3 % 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 : 48 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

La robe de ce vin est rouge rubis.

Le nez est très ouvert sur des notes de fruits rouges croquants (framboise, fraise) et de fruit noirs (mures, cassis), sur des notes d'épices douces badiane, bâton de réglisse, feuille de tabac et des notes. Un très joli nez complexe et très frais.

L'attaque en bouche est bien équilibrée avec une belle notion de fraîcheur et une belle dynamique. Le vin a une bonne concentration, une très jolie texture et une grande harmonie. La bouche est vivante, pleine d'énergie et de vivacité et une grande longueur en bouche. On retrouve une belle complexité de saveur avec ces fruits frais, ces épices, ces notes de badiane, de boîte à cigare et des notes de fumées signature des grands sols de Graves.

Un très joli Smith Haut Lafitte Rouge, complexe, croquant ou la fraîcheur ne fait pas de concession à l'harmonie et à l'onctuosité.

Premières notes :

James Suckling : 96/97 – Galloni Vinous : 95/97 – Terre de Vins : 97/98 – Bettane et Desseauve : 95/96 – Les Echos Y.Castaing) : 95/97 – Jane Anson : 95 – Yves Beck : 96/98 – Le Point : 17 – Alexandre Ma : 94/96