

CHATEAU
SMITH HAVT LAFITTE
Grand Vin de Bordeaux

2018 ●



Assemblage

90% Sauvignon Blanc

5% Sauvignon Gris

5% Sémillon

Vinification : après des vendanges manuelles en petites caquettes et un pressurage inerté (sans oxygène pour préserver le potentiel aromatique des raisins), la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid.

Élevage : 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin)

Âge des vignes : 38 ans (entre 60 et 20 ans)



Notes de dégustation EN PRIMEURS

97-98

James Suckling

96-98

Roger Voss – WINE ENTHUSIAST

94-96

Lisa Perrotti-Brown – ROBERT
PARKER'S WINE ADVOCATES

94

Jane Anson - DECANTER

95-96

BETTANE & DESSEAUVE

17,5

LE FIGARO VINS

18-18,5

LA RVF

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
Grand Vin de Bordeaux



Smith Haut Lafitte Blanc 2018

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Général

De couleur jaune paille avec quelques reflets verts. Le premier nez est assez discret avec des notes de fruits jaunes caractéristiques d'une belle maturité. A l'agitation le nez prend toute son ampleur et sa dimension révélant une grande complexité de fruits jaunes et blancs (pamplemousse jaune, pêche de vigne, abricot frais, cédrat..), de fleurs blanches (fleur de tilleul), d'épices (gingembre frais) et une petite note de fumée. En bouche, le vin est croquant et gourmand avec un très bel équilibre entre onctuosité et fraîcheur ; le milieu de bouche est riche avec une belle texture veloutée et sa finale, très longue, met en avant la fraîcheur et la complexité aromatique. On y retrouve des notes de fruits jaunes, de fruits blancs, de fleurs, d'épices, d'herbes sèches et de silex.