



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

FICHE TECHNIQUE DU CHATEAU

A.O.C	GRAND CRU CLASSE DE GRAVES - PESSAC LEOGNAN -
Production :	10 000 caisses (Rouge), 3 000 caisses (Blanc) 5 500 caisses de second vin : Les Hauts de Smith
Surface plantée :	67 ha (56 en rouge et 11 en blanc)
Géologie :	Graves gunziennes
Classement :	Cru Classé de Graves
Encépagement Rouge :	34% Merlot 55% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 1% Petit Verdot
Encépagement Blanc :	90% Sauvignon Blanc 5% Sauvignon Gris 5% Sémillon
Porte-greffe :	101.14/3309
Age Moyen du vignoble :	38 ans
Densité de plantation :	7 500 à 10 000 pieds par Hectare
Vendanges :	Manuelles en petites caquettes
Vinification Rouge :	Tri pré et post éraflage Encuvage gravitoire sans foulage
Type de cuves :	18 foudres en chêne thermo-régulés pour les fermentations
Température des fermentations :	28 à 30 °C
Durée de cuvaison :	4 à 8 semaines
Elevage :	18 à 20 mois en barriques (50 à 80 % de barriques neuves)
Vinification Blanc :	Préssurage direct Débourage à froid dans des petites cuves inox en barriques (50 % de barriques neuves)
Fermentation :	
Elevage :	12 mois sur lies fines
Collage :	Non
Filtration :	Sans
Second vin :	Les Hauts de Smith rouge et blanc
Autre domaine :	Château Cantelys - A.O.C PESSAC LEOGNAN rouge et blanc
Propriétaires :	Daniel Cathiard / d.cathiard@smith-haut-lafitte.com Florence Cathiard / f.cathiard@smith-haut-lafitte.com
Directeur technique :	Fabien Teitgen / f.teitgen@smith-haut-lafitte.com
Œnologue :	Yann Laudeho / y.laudeho@smith-haut-lafitte.com
Directeur commercial :	David Ornon / d.ornon@smith-haut-lafitte.com
Maître Tonnelier :	Jean Luc Itey / jl.itey@smith-haut-lafitte.com