

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



● Le Petit Smith Haut Lafitte 2020



Rendement : 30hl/ha

Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

Vinification : Après un double tri pré et post éraflage, les raisins non foulés sont accueillis par gravité et fermentés dans nos cuves. L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages.

Élevage : 14 mois en barriques (20% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge moyen des vignes : 11 ans

Sélection Massale : avec des portes greffes de vigne mère de la propriété.

Vignoble cultivé en Agriculture Biologique.

Chai Furtif à énergie positive intégrant le recyclage du Co² en bicarbonate de sodium.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

La robe est rouge très sombre presque noire, avec des reflets bleutés. Le nez est très expressif sur des notes de fruits rouges et noirs frais. A l'agitation on sent une plus grande palette aromatique, avec des notes épicées de badiane, de réglisse et des notes empyreumatiques, très terroir, de graphite, de mine de crayon.

La bouche attaque très large avec un coté massif et puissant. Puis l'onctuosité et la texture bien définies s'imposent dans un vin tout en équilibre, entre matière et douceur, entre opulence et fraîcheur. La longueur en bouche est soutenue par une grande trame tannique (provenant des cabernets sauvignons, remarquables cette année), bien enrobée par la matière bien mûre des Merlots.

La bouche est elle aussi, très aromatique avec de grande expressions complexes de fruits, mêlées aux épices douces, à la feuille de tabac blond, aux notes de graphite, de réglisse.