

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Le Petit Smith Haut Lafitte 2022

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 29hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.

Assemblage :

60 % Merlot

40% Cabernet Sauvignon

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

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

Âge moyen des vignes : 49 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 :

« Ce vin se caractérise par une très belle expression au nez de cassis, de baies rouges, de menthe poivrée, de cerise, de noisette. La bouche est franche, avec une attaque ample, avec un caractère charnu affirmé. Puis on retrouve rapidement les notes de poivre, d'épices qui renforcent la fraîcheur et la structure de celui-ci. Une belle matière tannique précise, à la fois fine et fraîche. »

Jeb Dunnuck : 92-94 – Georgie Hindle : 94 – Jane Anson : 93 – Antonio Galloni : 91-93 – Jancis Robinson : 17 – Adrian Van Velsen : 93-95 – Jeff Leve : 93-95 – Peter Moser : 94 – Lisa Perotti : 90-92 – JM Quarin : 93 – Chris Kissack : 91-93 – Alexandre Ma : 90-92 – Yves Beck 91-93 – XL Vins : 94-95