



Rendement : 32 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

Assemblage :

80 % Sauvignon blanc

20 % Sémillon

Vinification : Après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté (sans oxygène), la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourageage statique à froid.

Élevage : 10 mois sur lies totales en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge moyen des vignes : 11 ans

Notes de dégustation

Primeurs

James Suckling	94-95
Jane Anson – Decanter	92
Peter Moser – Falstaff	93
Lisa Perrotti-Brown – Wine Advocate	91-93
Antonio Galloni – Vinous	91-93
Neal Martin - Vinous	90-92
Weinwisser	92
James Lawther - Jancis Robinson	16,5
Roger Voss - Wine Enthusiast	91-92
JM Quarin	16
Vert de vin	91-92

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

D'une robe jaune clair aux reflets verdoyants, le nez offre une belle intensité aromatique à la fois de notes florales (sureau, fleure blanche) de fruits blancs (pêche de vigne, poire) et d'agrumes (pamplemousse). La bouche suave et équilibrée, entre rondeur et acidité, finie par des notes mentholées synonymes de fraîcheur ainsi qu'un touché légèrement salin et minéral. Un vin qui ravira votre palais et accompagnera parfaitement vos déjeuner sur une entrée, un poisson ou du fromage.