

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Le Petit Smith Haut Lafitte 2023

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 26hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.

Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon

40% Merlot

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 : 12 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 :

« Une avant-première du Grand Vin : clarté et pureté, fruits vifs, tanins soyeux, fraîcheur incroyable, précision, finale juteuse. Un vin dansant, extrêmement séduisant. Un vin offrant une bonne tension et une belle structure, soulignant la qualité du Cabernet Sauvignon de cette année. Une couleur sombre et intense, un nez aromatique et légèrement fumé, une bouche minutieuse et soyeuse, avec des tanins bien enveloppés. Une belle longueur savoureuse et aromatique. »

James Suckling : 94-95 – Jeb Dunnuck : 92-94 – Jancis Robinson : 16 – Antonio Galloni : 92-95 – Peter Moser : 93 – Jeff Leve : 92-94 – Jane Anson : 93 – JM Quarin : 93 – Adrian Van Velsen : 92-94 – Neil Martin : 91-93 – Lisa Perrotti : 91-93 – Yves Beck : 92-93 – XL Vins : 93 – Alexandre Ma : 91-93 – Chris Kissack : 91-93 – RVI : 96 – Weinwischer 17,5