

CHATEAU  
**SMITH HAVT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ



## ● **Le Petit Smith Haut Lafitte 2024**

Agriculture biologique et biodynamique

**Rendement :** 29hl/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 :** 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**

Robe grenat rubis profond, cœur intense, reflets violets et bord lumineux. Le nez dévoile des arômes délicats de cassis, de myrtilles et de cerise mûre, enrichis de nuances herbacées, d'une touche de poivre noir et de bois précieux. La bouche est à la fois juteuse et élégante, avec une attaque ample et une texture charnue. La fraîcheur vibrante et les tannins fins et précis structurent le vin, tandis que des notes épicées et poivrées prolongent la finale avec persistance. Un équilibre remarquable entre puissance et finesse.

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



## ● Le Petit Smith Haut Lafitte 2024

Organic & biodynamic agriculture

Le Petit Smith Haut Lafitte is crafted and aged in our energy-plus facilities with the same care as the estate's Grand Vin. From the vineyard to the cellar, the entire winemaking process is exactly the same.

**Yield:** 29hl/ha, prior to selection for the estate's three wines: Chateau Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith and Le Petit Haut Lafitte.

**Blend:**

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

**Winemaking:** Grapes are sorted twice, before and after destemming, and are not pressed before undergoing fermentation in vats. Tannins and color are extracted by punching down and/or pumping over.

**Ageing:** 14 months in barrels (20% new barrels) produced in our in-house cooperage.

### Tasting notes from Fabien Teitgen, Winemaker :

Deep ruby-garnet in color, with a dense core, violet reflections, and a luminous rim. The nose reveals delicate aromas of blackcurrant, blueberry, and ripe cherry, layered with herbal nuances, a hint of black pepper, and refined oak. On the palate, the wine is both juicy and elegant, offering a generous attack and a fleshy texture. Vibrant acidity and precise, fine-grained tannins provide structure, while spicy and peppery notes extend into a persistent finish. A beautifully balanced wine, marrying power and finesse.

CHATEAU  
**SMITH HAUT LAFITE**  
GRAND CRU CLASSÉ



## ● **Le Petit Smith Haut Lafite 2024**

Agriculture biologique et biodynamique

**Rendement :** 24hl/ha

**Assemblage :**

80% Sauvignon blanc

20% Sémillon

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

**Élevage :** 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) 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 :**

Robe or pâle aux reflets verts. Nez frais et délicat sur des notes de pêche blanche, fleur d'acacia et zestes d'agrumes. La bouche allie rondeur et vivacité, avec des arômes de mandarine et de camomille, portés par une belle tension minérale. Finale longue et fraîche, relevée d'une subtile amertume qui apporte élégance et persistance.

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



## ● Le Petit Smith Haut Lafitte 2024

Organic & biodynamic agriculture

Le Petit Smith Haut Lafitte is crafted and aged in our energy-plus facilities the **Stealth Cellar** with the same care as the estate's Grand Vin. From the vineyard to the cellar, the entire winemaking process is exactly the same.

**Yield:** 24hl/ha, before production was divided into three wines: Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith, and Le Petit Haut Lafitte.

**Blending:**

80 % Sauvignon Blanc

20 % Sémillon

**Winemaking:** grapes are hand-picked into small crates and pressed in an oxygen-free environment (to preserve the aromatic potential of the berries) and fermentation takes place in French oak barrels (50% new oak) after a cold settling of the juices.

**Ageing:** 10 months on the lees with bâtonnage in barrels (50% new oak) made at the Chateau onsite coooperage..

### Tasting notes from Fabien Teitgen, Winemaker :

Pale golden robe with green reflections. Fresh, delicate nose with white peach, acacia blossom and citrus zest notes. The palate balances roundness and vibrancy, featuring mandarin and chamomile flavors carried by beautiful mineral tension. Long, fresh finish enhanced by subtle bitterness that adds elegance and persistence.