

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Le Petit Smith Haut Lafitte 2023

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 35hl/ha

Assemblage :

80% Sauvignon blanc

20% Sémillon

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

Élevage : 12 mois sur lies 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.

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

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Profondeur épicée délicate, notes de fruits exotiques et agrumes; Entrée en bouche pleine, ronde, équilibrée par une bonne acidité, pour une touche finale saline, plus riche et complexe. Un excellent rapport qualité-prix. Un peu plus de minéralité et de tension que le Hauts de Smith, offrant une structure et une salinité qui élèvent le plaisir à un niveau plus sérieux. Couleur jaune-vert, nez intense et subtil avec des notes de mandarine et de pin. Une grande réussite. »

James Suckling : 94-95 – **Jeb Dunnuck** : 92-94 – **Jancis Robinson** : 16,5 – **Antonio Galloni** : 92-94 – **Peter Moser** : 93 – **Jeff Leve** : 93 – **Jane Anson** : 94 – **JM Quarin** : 92 – **Adrian Van Velsen** : 92-94 – **Neil Martin** : 91-93 – **RVI**: 95 – **Lisa Perrotti** : 90-92 – **Yves Beck** : 93-94 – **XL Vins** : 93-94 – **Alexandre Ma** : 92-93 – **Chris Kissack** : 91-93 – **Weinwisser** 18