



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH BLANC 2003

Les vendanges de blanc, ont débuté très tôt cette année, suite à des conditions de maturation exceptionnelles. Les raisins étaient bien mûrs avec de faibles acidités. Les vendanges se sont déroulées exclusivement le matin avant que les raisins ne soient trop chauds.

Encépagement : 95% Sauvignon blanc / 5% Sauvignon gris

Rendement : 25 hl/ha avant sélection du premier vin.

Vinification : Les fermentations se déroulent en barrique (50% de bois neuf). L'élevage est réalisé sur lies avec bâtonnage pendant dix mois.

Une belle maturité

Les fermentations de ces raisins blancs en barrique se sont déroulées sans souci. Les odeurs libérées dans le chai pendant ces fermentations étaient très agréables (fruit jaune, abricot, fleur...). Nous avons procédé à un élevage très délicat afin de préserver tout le potentiel de nos raisins.

Les Hauts de Smith blanc 2003 sont des vins pleins, charnus, concentrés, gras, associant une bouche généreuse à une aromaticité expressive d'agrumes, de pêche jaune, d'abricot, de fleur. Le rééquilibrage d'acidité lors des fermentations permet de soutenir l'onctuosité de la bouche.

Ces vins charmeurs et onctueux sont à déguster dans les 5 ans.