



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH BLANC 2004

Elaborés lors de l'assemblage, de Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith blanc 2004 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

Encépagement : 95% Sauvignon blanc / 5% Sauvignon gris

Rendement : 36 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 vendanges de blanc ont débuté le 8 septembre 2004 avec quelques tries sur les parcelles du Château Smith Haut Lafitte. Ces vendanges se sont étalées jusqu'au 27 septembre 2004, permettant ainsi la maturation des parcelles les plus tardives.

Les premiers lots récoltés, « sauvignonnés », présentent une très belle fraîcheur (bonne acidité) et une belle longueur. Ceux ramassés plus tard sont plus riches et opulents.

L'ensemble de ces différents types de vin conduit à un « Les Hauts de Smith » blanc 2004 équilibré avec une bonne fraîcheur, une bonne vivacité et une belle concentration.

L'expression aromatique révèle tout d'abord des agrumes (pamplemousse) puis des fruits à chair blanche et jaune (pêche blanche, abricot) et enfin de douces notes de pain frais.

La bouche est équilibrée avec une bonne acidité tout en conservant un volume et un gras intéressant.

Ce vin frais et aromatique est à consommer 5 à 6 ans.