



## LES HAUTS DE SMITH

### LES HAUTS DE SMITH BLANC 2007

La récolte, la vinification et l'élevage sont réalisés avec la même précision et le même soin sur tous les lots de vins blancs destinés à l'élaboration du Château Smith haut Lafitte blanc et du second vin Les Hauts de Smith blanc. Celui-ci est alors constitué lors des assemblages, les techniques de production étant identiques.

**Rendement** : 30 hl/ha, avant sélection des 2 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith.

**Encépagement** : 95% Sauvignon blanc / 5% Sauvignon gris

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

Après un printemps doux et précoce, un été terne et humide, le bel été indien de septembre 2007 a permis une bonne maturation finale des raisins blancs. Les vendanges ont débuté assez tardivement le 7 septembre 2007 sous un grand ciel bleu.

Les ramassages par tries successives uniquement le matin (pour récolter des raisins froids), réalisés avec beaucoup de soins, nous ont donné de jolis lots de blancs, des bonnes maturités et acidités.

La dégustation des jus de raisin 2007 nous révélait déjà le joli potentiel du jus, de bonne maturité comme en 2006 avec une acidité légèrement supérieure.

La robe est très belle, jaune paille, pâle, brillante.

Le nez est très complexe, très agréable avec des notes de vanille, d'abricot, de beurre blanc, de noisette qui laissent la place, après agitation, aux agrumes frais et confits, au pamplemousse, aux fleurs blanches.

L'attaque en bouche est vive et fraîche. La bouche s'ouvre, s'amplifie au fil du temps, révélant une explosion d'agrumes, de pamplemousse, de citron.

Un joli vin aromatique, expressif avec une bouche tendre et fraîche, de bonne longueur