



## LES HAUTS DE SMITH

### LES HAUTS DE SMITH BLANC 2008

**Rendement** : 24 hl/ha, avant sélection des 2 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith

**Encépagement** : 100 % sauvignon blanc

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

#### **2008 : Un millésime tardif, vive les terroirs précoces**

Le printemps 2008 fait partie des printemps les plus frais de ces dernières années, avec le 7 avril une gelée printanière sévère qui a touché les merlots et les sauvignons blancs : résultat un rendement très faible avec une demie récolte pour les blancs de Smith Haut Lafitte.

L'été globalement frais a été favorable aux blancs permettant de préserver l'acidité et la fraîcheur aromatique des sauvignons blancs.

La belle arrière-saison a conduit à une maturation lente de nos raisins avec les vendanges les plus tardives que nous ayons réalisées à Smith Haut Lafitte (17 septembre au 3 octobre).

#### **Commentaire**

Les caractéristiques climatiques de 2008 nous ont permis de produire des raisins dans le même style que le millésime 2006 avec une bonne opulence et une belle acidité.

Les Hauts de Smith blancs 2008 présentent donc un bel équilibre avec une bonne concentration et une belle acidité.

Le nez est expressif sur des notes de fruits blancs, d'agrumes, de pêches avec une petite pointe de vanille.

L'attaque en bouche est fraîche, la bouche s'amplifie ensuite avec une belle texture et un joli gras. On retrouve alors les notes aromatiques élégantes florales et fruitées que l'on percevait au nez.

La bouche est longue est fraîche

Un joli vin qui vous séduira par son équilibre et sa fraîcheur.