



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2001

Sélectionnés lors de l'assemblage, les Hauts de Smith rouge 2000 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le Château Smith Haut Lafitte rouge 2001. L'ensemble des techniques de production est identique et les Hauts de Smith rouge proviennent donc de parcelles dont le rendement moyen est de 32 hl/ha.

Encépagement : 10% Cabernet franc / 45% Cabernet sauvignon / 45% Merlot

Vendanges : Les vendanges 2001 se sont déroulées dans d'excellentes conditions climatiques. Ceci nous a permis d'étaler la récolte des raisins rouges sur cinq semaines et d'attendre la maturité optimale de chaque parcelle. Les vendanges manuelles sont réalisées en cagettes. Cette année, le doublement de nos possibilités de réception et de tri (pré et post-éraflage), nous a permis de recevoir plus lentement les raisins, et ainsi d'optimiser au maximum nos capacités de tri. Les fermentations se déroulent calmement permettant ainsi une extraction douce et qualitative des polyphénols.

Vinification : Les vinifications sont traditionnelles : fermentation puis macération en cuve à 28-30°C, associées à des remontages. Un pressurage délicat est assuré par des pressoirs pneumatiques. L'élevage se poursuit en barrique pendant 14 mois.

Couleur rouge très soutenue. Le nez est largement ouvert sur des notes de fruit rouge mûr, de réglisse, de fumé. L'attaque en bouche est équilibrée. Le Hauts de Smith rouge 2001 exprime alors sa bouche concentrée, ronde et pleine. La finale longue est dominée par le fruit auquel se fond un boisé élégant

A déguster dans les 3 à 5 ans.