



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2002

Elaborés lors de l'assemblage, de Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2002 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique; les Hauts de Smith rouge 2002 proviennent donc de parcelles dont le rendement moyen est de 22 hl/ha.

Encépagement : 5% Cabernet franc / 55% Cabernet sauvignon / 40% Merlot

Vendanges : Un bel anticyclone s'est installé sur notre région du début Septembre jusqu'à la mi-octobre, permettant d'attendre dans de bonnes conditions la maturation du raisin.

Les vendanges ont débuté le 25 Septembre avec les merlots pour s'achever le 17 Octobre avec les cabernets- sauvignons. Les vendanges manuelles sont réalisées en cagettes.

Nous avons encore perfectionné, cette année, le système de réception de la vendange en intégrant un nouvel égrappoir et deux nouvelles tables vibrantes.

Ainsi nous sommes capables d'éliminer tous les fragments de rafles que l'égrappoir n'enlève pas.

Nous pouvons alors gérer nos extractions en douceur et en profondeur sans risque d'extraire des notes végétales.

Vinification : Les vinifications sont traditionnelles : fermentation puis macération en cuve à 27-28°C, associées à des remontages et/ou des pigeages. Un pressurage délicat est assuré par des pressoirs pneumatiques. L'élevage se poursuit en barrique pendant 14 mois.

Couleur rouge très intense. Le nez est très ouvert sur des notes de fruit rouge frais, de fumée, de réglisse. L'attaque est équilibrée puis la bouche se poursuit sur une trame tannique fine associée à beaucoup de gras, de rondeur. L'aromaticité fraîche de fruit rouge se ressent encore en bouche mélangée avec des notes plus vanillées.

A déguster dans les 3 à 5 ans.