



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2003

Elaborés lors de l'assemblage, de Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 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 : 5% Cabernet franc / 55% Cabernet sauvignon / 40% Merlot

Vendanges : Les vendanges 2003 se sont déroulées dans d'excellentes conditions à partir de 05 septembre. Nous avons débuté de manière classique avec les merlots, puis les cabernets francs, pour enfin finir les cabernets sauvignons le 08 octobre. Nous avons récolté des raisins parfaitement mûrs et sains, avec de bons degrés alcooliques et des acidités satisfaisantes.

La réception de vendanges est toujours un point excessivement important sur lequel nous concentrons nos efforts. La réception intègre 2 tables vibrantes et 2 tables de tri "classiques" afin d'éliminer tous les éléments non désirés (surtout les petits fragments de végétaux non enlevés par l'éraflage).

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.