



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2007

Elaborés lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2007 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

Rendement : 33 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

Assemblage : 55 % cabernet sauvignon / 35% merlot / 10 % cabernet franc

Vinification : Après un double tri pré et post éraflage, permettant d'éliminer tous les éléments indésirables (fragments de rafle), les raisins non foulés sont fermentés en cuve.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages.

La **macération** suit alors à 26-28° pour une durée propre à chaque cuve et déterminée par la dégustation (entre 4 et 6 semaines).

L'**élevage** se poursuit en barrique pendant 14 mois.

Malgré un départ en végétation précoce, l'année 2007 se caractérise par une récolte tardive. Les conditions climatiques des mois de juin et juillet, plutôt défavorables (basses températures) ont ralenti le cycle de la vigne. Heureusement, un bel été indien s'est installé dès septembre, les conditions d'une belle fin de maturation étaient alors réunies.

Nous avons ainsi suivi la maturation pendant tout le mois de septembre et débuté les vendanges dès les premiers jours d'octobre.

Les raisins présentaient alors un bel équilibre avec des concentrations en sucre correctes et de belles acidités, une belle aromatique de fruits rouges frais, et une bonne maturité phénolique.

Commentaires : Les Hauts de Smith Rouge 2007 ont une belle robe grenat.

Le nez est ouvert, élégant et expressif sur des notes de fruits rouges frais (fraises, tarte aux fraises), de notes florales légères, de notes d'épices (girofle) et des notes empyreumatiques (silex).

La bouche est souple et équilibrée. L'attaque en bouche est douce, puis, le volume, le gras s'imposent dans une bouche tout en courbe. On y retrouve la douceur des tanins mûrs et une belle fraîcheur aromatique.

Les Hauts de Smith Rouge 2007 est un vin souple, élégant et long que vous pourrez apprécier dans les 3 à 5 ans.