



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2008

Assemblage : 90 % sauvignon blanc / 5 % sauvignon gris / 5 % sémillon

Age moyen des vignes : 38 ans

Rendement : 14 hl/ha, avant sélection des deux vins : Château Smith Haut Lafitte et Les Hauts de Smith
Pressurage inerté (sans oxygène) afin de préserver tout le potentiel aromatique des raisins blancs.

Fermentation en barrique : 50% barriques neuves de notre tonnellerie intégrée, 50% 1 vin

Élevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

Le millésime 2008 se caractérise par des vendanges très tardives, les plus tardives faites au Château Smith Haut Lafitte : nous avons débuté le 17 septembre avec les sauvignons blancs pour finir le 3 octobre.

La récolte s'est effectuée par tris successifs afin de garantir une maturité optimale à chaque grappe de raisin. Dès la récolte, les premiers jus de raisins présentaient une belle acidité (conséquence de la fraîcheur climatique de l'été 2008) et une bonne expression aromatique de fruits, d'agrumes, de pêches, de fleurs... La très faible charge de raisin, consécutive à un gel printanier, a favorisé une bonne concentration naturelle, malgré les conditions climatiques.

La vinification et l'élevage ont été conduits pour préserver ce joli potentiel, tout en favorisant l'affinage de la texture et une complexité aromatique.

La mise en bouteille (septembre 2009) a été réalisée par un groupe d'embouteillage ultra moderne et performant, doté des derniers systèmes de protection contre l'oxydation : ainsi, le potentiel qualitatif des vins est encore mieux protégé.

La couleur de ce Smith Haut Lafitte blanc 2008 est jaune brillant avec de beaux reflets verts.

Le premier nez est délicat, avec des notes d'agrumes mûrs, des notes minérales de pierre à fusil, d'épices douces.

A l'agitation, le nez s'ouvre totalement faisant apparaître une belle complexité de fruits : agrumes pamplemousse rose, pêche, abricot puis un deuxième niveau d'épices, de vanille, de pierre, de silex.

L'attaque en bouche est franche, vive, avec une matière dense et large. La bouche prend alors de l'ampleur, avec un joli volume et un joli gras. La bouche est très longue et finit avec une belle fraîcheur aromatique d'agrumes frais, de pêche, de mangue, d'épices, de quinine.

Le Smith Haut Lafitte blanc 2008 est un vin de bouche puissant, riche et frais qui vous réglera lors de vos repas ou pour l'apéritif.