

Les Hauts de Smith 2017

Pessac-Léognan



Les Hauts de Smith ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que le Grand Vin. De la vigne au chai, l'ensemble des techniques de production est identique.

Rendement : 30 hl/ha avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et le Petit Haut Lafitte.

Assemblage

100 % Sauvignon blanc

Vinification : après des vendanges manuelles en petites caquettes et un pressurage inerté (sans oxygène pour préserver le potentiel aromatique des raisins), la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourbage statique à froid.

Élevage 10 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.



Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

Les Hauts de Smith blanc 2017 ont une belle couleur jaune pâle et brillante. Le premier nez est très expressif. La bouche est franche et caractérisée par sa vivacité. Le vin est très long, très aromatique avec toujours la dominante des agrumes, des fruits blancs, de la fleur de tilleul...

93-94

James Suckling

91-93

Neal Martin – WINE ADVOCATE

93

Jane Anson
- DECANTER

90-92

Lisa Perrotti-brown – WINE ADVOCATE

93

Roger Voss – WINE
ENTHUSIAST

90-93

Antonio Galloni