

Le Petit Haut Lafitte 2017

Pessac-Léognan



Le Petit Haut Lafitte a été vinifié et élevé 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, Le Petit Haut Lafitte et Les Hauts de Smith.

Assemblage

80 % Sauvignon blanc

20 % Sémillon

Vinification : après des vendanges manuelles en petites cagettes 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, Winemaker :

Le Petit Haut Lafitte blanc 2017 à une belle couleur jaune pâle brillante. Le nez est très expressif avec des notes fraîches de fleur jaune, on retrouve ensuite des fruits frais comme l'abricot, la pêche, la mirabelle...

La bouche, dynamique à l'attaque, se révèle ensuite riche et onctueuse, avec un bon volume, une superbe texture et une grande longueur. Ce vin présente un équilibre fantastique avec une belle trame acide et un très joli touché de bouche.



92-93

James Suckling

88-90

Neal Martin – WINE ADVOCATE

91

Jane Anson
- DECANTER

89-91

Lisa Perrotti-brown – WINE ADVOCATE

92-94

Roger Voss – WINE
ENTHUSIAST

94

Antonio Galloni