



Le Petit Haut Lafitte 2017

Pessac-Léognan ●

Le Petit Haut Lafitte a été vinifié et élevé avec autant de soin que le Grand Vin dans notre chai à énergie positive. De la vigne au chai, l'ensemble des techniques de production est identique.

Rendement : 35 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Le Petit Haut Lafitte et Les Hauts de Smith.

Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

Vinification Après un double tri pré et post éraflage, les raisins non foulés sont fermentés en cuve.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages manuels

Elevage 14 mois en barriques (20% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

Le Petit Haut Lafitte 2017 a un bouquet frais avec des notes de mûre, de framboise, de feuille de tabac et de badiane. Une attaque en bouche fraîche et dynamique, un milieu de bouche solide, encadré par des tanins fermes. Une longue finale fraîche, signée par les cabernets sauvignons.



91-92

James Suckling

90

Decanter

93

Antonio Galloni

90-92

Neal Martin

88-90

Robert Parker (L.Perotti-Brown)

91-93

Chris Kissack