



Les Hauts de Smith 2018

Pessac-Léognan ●

Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2018 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

Assemblage : 100 % Sauvignon blanc

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 débourage 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 :

C'est un blanc très expressif avec des saveurs croquantes de pêche et de poire blanche. Le vin est moyennement corsé avec une belle acidité qui lui donne une belle longueur. C'est un vin très agréable, avec des fruits jaunes juteux et une finale avec du pamplemousse rose et de la fleur de genêt.

93-94

James Suckling

91-93

Lisa Perrotti-Brown –
WINE SPECTATOR

91

Jane Anson
- DECANTER

92-94

Yohan Castaing

93

Jeannie Cho Lee

90-93

Antonio Galloni