

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITE
GRAND CRU CLASSÉ



Les Hauts de Smith 2018

Pessac-Léognan ●

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 :

60 % Merlot

40% Cabernet Sauvignon

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 et/ou remontages. La macération suit alors à 26-28° pour une durée propre à chaque cuve et est déterminée par la dégustation.

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



Commentaires Fabien Teitgen, Directeur Technique :

C'est un vin profond avec du caractère. Le nez est expressif sur des notes de fruits rouges et noirs, avec une touche de chocolat et d'épices. La bouche est moyennement corsée avec des tanins de qualité et une belle onctuosité.

91-92

James Suckling

91

Jane Anson - Decanter

90

Jeannie Cho Lee

16

Jancis Robinson

91-93

Yohan Castaing

92-93

Vert de Vin