



Le Petit Haut Lafitte 2018

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.

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 barriques 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 dégustation:

Le Petit Haut Lafitte blanc 2018 est complexe avec des arômes de fruits mûrs à noyau. Une texture de corps moyen et phénolique. C'est un vin bien maîtrisé avec une minéralité claire.

91-94

WINE SPECTATOR
(J.Molesworth)

90-92

Yohan Castaing

93

DECANTER
(Jane Anson)

90-92

R.PARKER
(L. Perrotti-Brown)

93

Jeannie Cho Lee

91

Vert de Vin