



Le Petit Haut Lafitte 2018

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, le chai furtif, où nous recyclons le Co2 émit lors des fermentations, en bicarbonate de sodium. De la vigne au chai, l'ensemble des techniques de production est identique.

Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

Vinification Après un double tri pré et post éraflage, les raisins non foulés sont accueillis par gravité et fermentés dans nos cuves.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages.

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

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

Le Petit Haut Lafitte rouge 2018 est extrêmement fin avec des tanins soyeux et de beaux arômes et saveurs de cabernet sauvignon. Moyennement corsé les notes de cassis, de réglisse et de chocolat noir abondent. Une grande finesse et une structure offrant un bon de potentiel de vieillissement.



16

Jancis Robinson

93

Decanter

90

Bettane et Desseauve

91-93

Yohan Castaing

90-92

Wine Advocate
Lisa Perotti-Brown

90-92

Chris Kissack