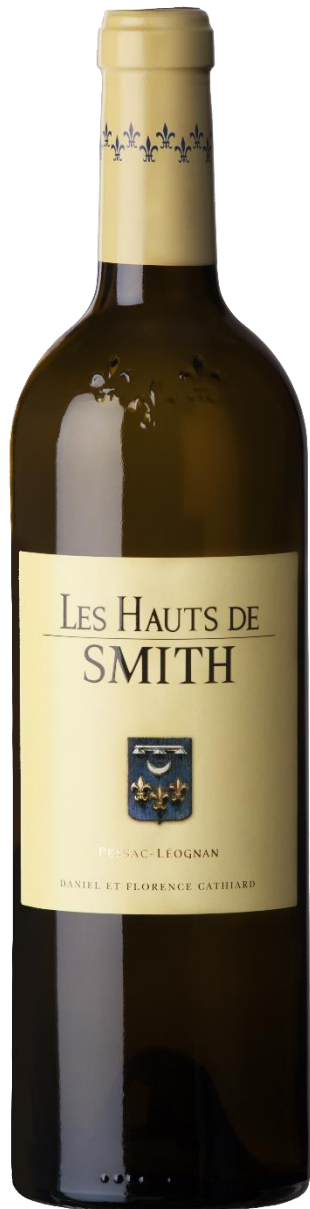




Les Hauts de Smith



Rendement : 32 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

Assemblage :

80 % Sauvignon blanc

20 % Sémillon

Vinification : Après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté (sans oxygène), la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid.

Élevage : 10 mois sur lies totales en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge moyen des vignes : 11 ans

Tasting scores

Primeurs

James Suckling	92-93
Jane Anson – Decanter	91
Peter Moser – Falstaff	93
Lisa Perrotti-Brown – Wine Advocate	90-92
Antonio Galloni – Vinous	90-92
Neal Martin - Vinous	91-93
Jeb Dunnuck	91-93
Weinwiser	92
James Lawther - Jancis Robinson	16+
Jeannie Cho Lee – Asian Palate	92
JM Quarin	16
Yves Beck	90

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

D'une robe jaune clair aux reflets verdoyants, le nez offre une belle intensité aromatique à la fois florales (sureau, fleur blanche, fleur de mandarine) et fruitée (pêche de vigne, citron mûre, lychee et fruits de la passion) avec une touche beurrée. La bouche grasse et éclatante, entre rondeur et acidité, un touché légèrement salin suivis de notes de pierre à feu, d'amandes grillées et une finale longue et persistante. Un vin très minéral et élégant.