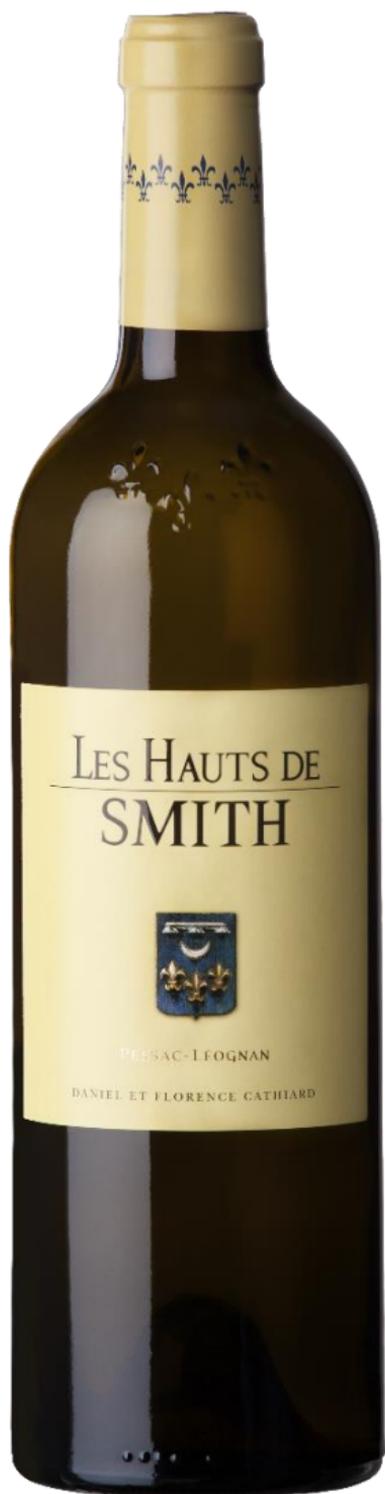


Les Hauts de Smith blanc 2015

Vins issu des jeunes vignes du
Château Smith Haut Lafitte



Elaboré lors de l'assemblage du Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith 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.

Rendement : 30 hl/ha avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et le Petit Haut Lafitte.

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 débouillage statique à froid.

Elevage 10 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Le millésime 2015

L'année 2015 a été marquée par une longue sécheresse de mars à juillet puis un mois d'août plutôt frais et humide, entraînant une maturation précoce tout en préservant une belle fraîcheur. La fraîcheur des températures, surtout nocturne, lors de la maturation des raisins a préservé l'acidité indispensable à l'équilibre et la tension de nos vins blancs. On peut aussi noter une grande homogénéité de débourrement, de floraison, de véraison, caractéristique de ce millésime et qui est une très bonne base qualitative !!

Les vendanges de blancs ont débuté le 31 août avec les jeunes sauvignons, puis du 7 au 15 septembre pour les vieilles vignes, le 14 septembre pour les sauvignons gris et enfin les sémillons le 18 septembre. Donc des vendanges précoces, courtes, rapides avec de très belles conditions climatiques ; bref un régal.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Les Hauts de Smith blanc 2015 ont une couleur jaune pâle, brillante.

Le nez est ouvert et exprime des notes complexes d'agrumes et de fruits à chair blanche (citron, pamplemousse, pêche de vigne, abricot frais) avec une petite pointe florale.

La bouche est tendue et dynamique, avec une belle acidité et une grande fraîcheur. La belle maturité des raisins se retrouve dans une bonne dimension grasse et onctueuse qui est portée par la fraîcheur. On retrouve les mêmes arômes de fruits blancs, de citron, de pamplemousse avec une plus grande complexité apportée par des notes florales d'acacia et surtout des notes épicées, fumées issues de notre terroir.