

# Le Petit Haut Lafitte

## blanc 2016

Vins issu des jeunes vignes du  
Château Smith Haut Lafitte



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

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

### **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 barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid.

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

## **Le millésime 2016**

Un mois d'avril qui flirte avec le gel, un printemps frais et humide, un mois de juin arrosé, le millésime était mal parti...

Un été chaud et sec, des nuits fraîches, une pluie nécessaire début septembre et on a redécouvert ce millésime élégant, aromatique, frais, superbe !!!

Les vendanges ont débuté avec les jeunes vignes de sauvignon blanc le 5 septembre. La pluie du 13 septembre a totalement relancé les maturations, et nous avons enchaîné sur la récolte des vieilles vignes de sauvignon blanc puis les sémillons pour finir les vendanges le 24 septembre, soit des vendanges très longues (3 semaines) au rythme du temps et de la maturation.

## **Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique**

Le Petit Haut Lafitte blanc 2016 a une jolie couleur jaune paille brillante. Le nez est expressif avec des notes de fruits mûrs (pêche, abricot...) mais aussi des notes plus légères et complexes d'agrumes, de fleurs et d'épices.

La bouche est ronde, charnue, onctueuse avec une belle acidité et une belle longueur. On retrouve les notes de fruits, de fleurs blanches mais aussi des arômes grillés et épicés très caractéristiques de notre terroir.

Ce vin qui allie onctuosité et fraîcheur sera le vin plaisir qui accompagnera vos repas.

## **Notes de dégustation**

Decanter	89
Jeannie Cho Lee	89
James Suckling	90-91
Wine spectator	88-91
Antonio Galloni	89-92