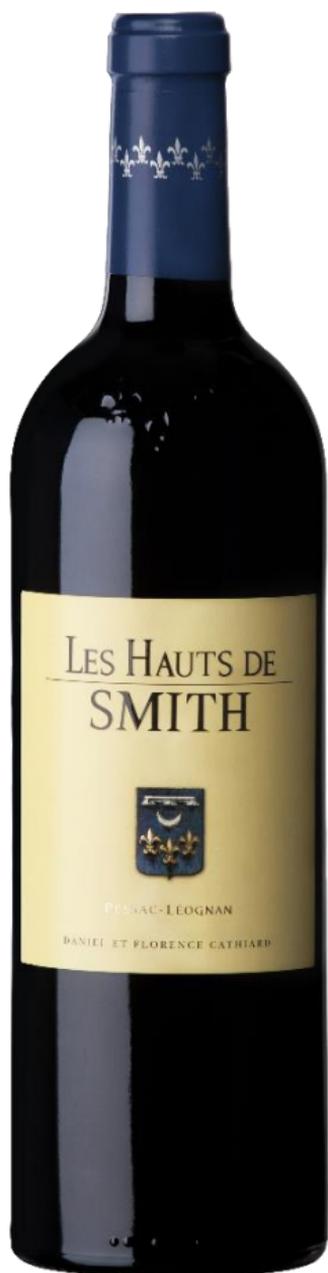


# Les Hauts de Smith rouge 2016

Vins issu des jeunes vignes du  
Château Smith Haut Lafitte



Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2015 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

**Rendement** : 36 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte.

**Assemblage**

60 % Merlot

40% Cabernet Sauvignon

**Vinification** Après un double tri pré et post éraflage, permettant d'éliminer tous les éléments indésirables (fragments de rafles), les raisins non foulés sont fermentés en cuve.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages. La macération suit alors à 26-28° pour une durée propre à chaque cuve et est déterminée par la dégustation (entre 4 et 6 semaines).

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

A déguster à partir de 2018.

## **Le millésime 2016:**

Un débourrement précoce, des alertes au gel deuxième quinzaine d'avril, Mai et Juin chauds humides accompagnés d'une forte pression mildiou, un été très sec...cette année s'annonçait compliqué, avec ces à-coup climatiques... Il n'en fut rien, pas de gel, un bon contrôle du mildiou en bio-précision, suffisamment de réserve en eau au cœur de nos terroirs pour nos vieilles vignes, un stress hydrique bénéfique à la synthèse des tanins sur nos rouges et une arrière saison superbe pour parfaire les maturations lentes et complexes. Les vendanges se sont étalées sur 4 semaines (29/9 au 6/10 les Merlots, 6/10 les Petits Verdots, 12/10 les Cabernets Francs, 10/10 au 19/10 les Cabernets Sauvignons) nous avons pris le temps d'attendre les parfaites maturités phénoliques sans rechercher de surmaturité, l'équilibre reste notre étalon. Nous nous sommes régalez à ramasser ces raisins parfaitement murs et équilibrés, dans de belles conditions climatiques...

Nous avons réellement perçu et compris l'immense qualité de ce millésime très tard, malgré tous nos savoirs et nos outils les plus modernes, la nature nous réserve de belles surprises...

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

Les Hauts de Smith Rouge 2016 ont une robe rouge très sombre, très dense.

Le nez est déjà bien ouvert avec une belle expression de fruits rouges (framboise, cerise) et de fruit noir cassis. A l'agitation, le nez devient plus complexe avec des notes d'épices douces et de grillé.

La bouche est franche avec une bonne concentration et un joli gras. Le vin s'exprime tout en rondeur et en délicatesse, avec de jolis tanins et une belle onctuosité. La bouche est longue onctueuse et finit longuement sur une belle fraîcheur et une grande expression aromatique de fruits rouges et noirs (framboises, mûres, fraise), d'épices (cannelle, anis étoilé,...) et des notes terroirs de pierre à fusil.

Les Hauts de Smith Rouge 2016, est un vin de plaisir qui vous séduira par son harmonie, son onctuosité et sa fraîcheur.

A boire dès 2019.