



Rendement : 28 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

Assemblage :

90 % Sauvignon blanc

5 % Sauvignon gris

5 % Sémillon

Vinification : 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 débourbage statique à froid.

Élevage : 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge des vignes : 38 ans (entre 60 et 20 ans)

Notes de dégustation

En bouteille:

Jeb Dunnuck	98
James Suckling	98
Wine Enthusiast	97
Matthew Jukes	18,5++
Lisa Perrotti-Brown – Wine Advocate	96
James Molesworth - Wine Spectator	96
Antonio Galloni – Vinous	95
Jeff Leve – The Wine Cellar Insider	95
Yves Beck	95
Peter Moser – Falstaff	95
Jane Anson - Decanter	94
Chris Kissack - Wine Doctor	94
Neal Martin – Vinous	94
Julia Harding – JancisRobinson.com	17

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

De couleur jaune paille avec quelques reflets verts. Le premier nez est assez discret avec des notes de fruits jaunes caractéristiques d'une belle maturité. A l'agitation le nez prend toute son ampleur et sa dimension révélant une grande complexité de fruits jaunes et blancs (pamplemousse jaune, pêche de vigne, abricot frais, cédrat..), de fleurs blanches (fleur de tilleul), d'épices (gingembre frais) et une petite note de fumée.

En bouche, le vin est croquant et gourmand avec un très bel équilibre entre onctuosité et fraîcheur ; le milieu de bouche est riche avec une belle texture veloutée et sa finale, très longue, met en avant la fraîcheur et la complexité aromatique. On y retrouve des notes de fruits jaunes, de fruits blancs, de fleurs, d'épices, d'herbes sèches et de silex.