

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



2019



Rendement : 32 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 débouillage 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 Primeurs:

Adrian Van Velsen	98
Falstaff – Peter Moser	98
James Suckling	97
Decanter – Georgie Hindle	97
Weinwisser	19
Weinzeitung Hans Martin Gessellmann	19
Lisa Perrotti - Wine Advocate	96-98+
Yohan Castaing – Anthocyanes	97-98
Figaro	18,5
JM Quartin	18
Vinum	17,5
Julia Harding	17
Vinous – Antonio Galloni	96
Jeff Leve - Wine Cellar Insider	96
Jeb Dunnuck	96
Inside Bordeaux -Jane Anson	96
Yves Beck	96

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Ce vin est de couleur jaune pâle. Le nez est très expressif révélant à la fois des notes très fraîches d'agrumes, de pamplemousse et en même temps des notes de fruits jaunes mûrs pêche, abricot, mangue... Les notes florales et épicées (fleur de sureau, anis étoilée) apparaissent ensuite renforçant la complexité aromatique. L'attaque en bouche est tendue, puis le vin dévoile sa concentration, sa puissance, son gras. L'ensemble est complètement ciselé par une belle acidité. Le vin présente une grande longueur, soutenue par l'équilibre magique acidité-concentration, la texture est d'une grande douceur... L'aromatique en bouche reste dominée par les fruits jaunes et les agrumes, avec une grande complexité d'épices et de fleurs blanches.