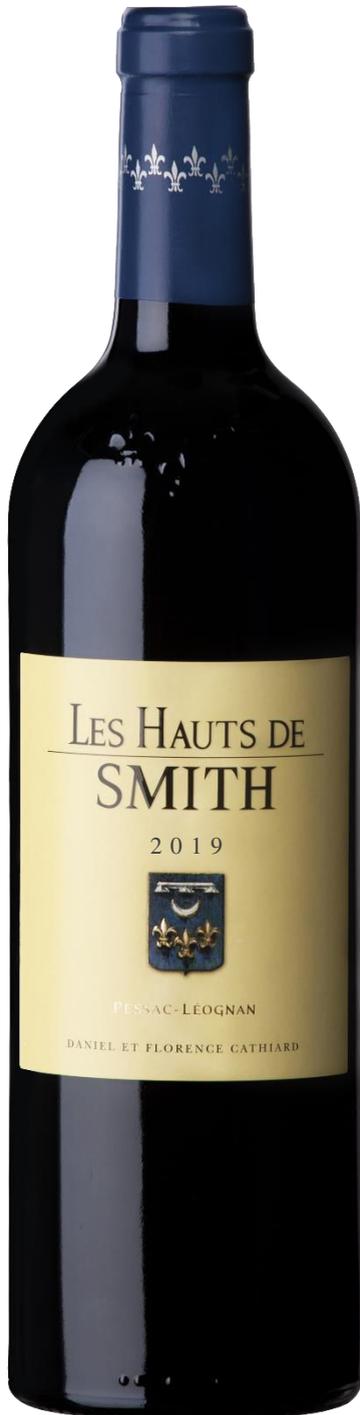


CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



2019



**Rendement :** 36 hl/ha

**Assemblage :**

60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

**Vinification :** Après un double tri pré et post éraflage, les raisins non foulés sont accueillis par gravité et fermentés dans nos cuves.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages.

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

**Âge moyen des vignes :** 11 ans

**Selection Massale :** avec des portes greffes de vigne mère de la propriété.

**Vignoble cultivé en Agriculture Biologique.**

**Chai Furtif** à énergie positive intégrant le recyclage du Co<sup>2</sup> en bicarbonate de sodium.

Notes de dégustation

Primeurs

James Suckling	92-93
Jane Anson – Decanter	92
Peter Moser – Falstaff	91
Lisa Perrotti-Brown – Wine Advocate	90-92
Antonio Galloni – Vinous	91-93
Neal Martin - Vinous	90-92
James Lawther - Jancis Robinson	16
Yohan Castaing – Anthocyanes	92-94
Yves Beck	90-92
Jeff Leve – The Wine Cellar Insider	90-92
Jeb Dunnuck	89-91
Chris Kissack – Wine Doctor	90-92
Jeannie Cho Lee	92
Vert de Vin	92-93
RVI - Revue Vinicole Internationale	96

**Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique**

Les Hauts de Smith rouge 2019 possède une robe rouge-violacée profonde, le nez est très aromatique avec des notes fruitées vibrantes de groseille, prune et de mûre appuyées sur des parfums de pain d'épice, de cardamome et de poivre Timut dans une ossature de boîte de chocolat. La bouche est charnue et structurée, donnant une impression d'avoir le palais enduit de prune enrobée d'une belle fraîcheur et des strates d'épices exotiques.