

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



● **Le Petit Smith Haut Lafitte 2020**



Rendement : 30hl/ha

Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

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

Sélection 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 Co² en bicarbonate de sodium.

**Notes de
dégustation**

Yohann Castaing – Anthocyanes	93-95
James Suckling	93-94
Antonio Galloni – Vinous	92-94
Jane Anson – Decanter	93
Yves Beck	92-93
Lisa Perrotti – Wine Advocate	91-93
Peter Moser – Falstaff	91-93
Chris Kissack – Winedoctor	91-93
Jeb Dunnuck	90-92

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

La robe est rouge très sombre presque noire, avec des reflets bleutés. Le nez est très expressif sur des notes de fruits rouges et noirs frais. A l'agitation on sent une plus grande palette aromatique, avec des notes épicées de badiane, de réglisse et des notes empyreumatiques, très terroir, de graphite, de mine de crayon.

La bouche est elle aussi, très aromatique avec de grande expressions complexes de fruits, mêlées aux épices douces, à la feuille de tabac blond, aux notes de graphite, de réglisse.