

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



Agriculture biologique et biodynamique

## Les Hauts de Smith 2021

*Pessac-Léognan* ●

Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith 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** : 29hl/ha avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et le Petit Smith Haut Lafitte.

**Assemblage** : 100 % Sauvignon blanc

**Vinification** : après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté (sans oxygène pour préserver le potentiel aromatique des raisins), la fermentation se déroule en barriques de chêne français fabriquées dans notre tonnellerie intégrée, après un débourbage statique à froid.

**Élevage** : 10 mois sur lies en barriques (50% de bois neuf)

### Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

C'est un blanc très expressif avec des saveurs croquantes de pêche et de poire blanche. Le vin est moyennement corsé avec une belle acidité qui lui donne une belle longueur. C'est un vin très agréable, avec des fruits jaunes juteux et une finale avec du pamplemousse rose et de la fleur de genêt.

### Premières notes :

James Suckling 92/93 – Decanter 92 - W. Advocate 91/92+ - A. Galloni 91/93 – Neal Martin 90/92 – Jeb Dunnuck 90/92 – Les Echos Y. Castaing 90/92

